



TIEFENBRUNNER

Schlosskellerei Turmhof

+39 0471 88 01 22

info@tiefenbrunner.com

www.tiefenbrunner.com

www.facebook.com/Turmhof.Tiefenbrunner

@tiefenbrunnerwinery



Südtirol DOC
2022



Selection

TURMHOF

Pinot Grigio

WEINBESCHREIBUNG

Hellgelb bis sandfarben präsentiert sich dieser Pinot Grigio mit einem floralen Bouquet von Kräutern und reifen Früchten wie Birne, Pfirsich und Melone. Der Ausbau im großen Holzfass spiegelt sich in seinem runden Körper und seinem eleganten, cremigen Abgang wider.



100 % Pinot Grigio



Leichte Vorspeisen, Fisch, Südtiroler Spezialitäten



10 - 12 °C



Lagen südlich von Margreid
Hanglagen in Kurtatsch > S/SO
210 - 350 m

BODENVERHÄLTNISSE

Kalkschotterböden aus Moränenablagerungen in Kurtatsch und sandige Anschwemmböden in Margreid



Guyot
6.000 - 7.000 Rebstöcke/ha
Pflanzjahr: 2001 und später



45 - 55 hl/ha

ERNTE UND VINIFIZIERUNG

75% werden im großen Holzfass vergoren und reifen unter regelmäßiger Batonnage für zehn Monate auf der ersten Hefe. Die restlichen 25% werden nach der temperaturkontrollierten Gärung von 14 Tagen für zehn Monaten mit biologischem Säureabbau in Tonneau-Fässern ausgebaut. Nach zwei weiteren Monaten Reife der Assemblage im Betonbehälter folgt die Abfüllung und eine fünfmonatige Flaschenreife.



Alkohol = 14,0 % vol
Gesamtsäure = 5,9 g/Liter
Restsüße = 0,8 g/Liter

INFO



bis 5 Jahre