



TIEFENBRUNNER

Schlosskellerei Turmhof

+39 0471 88 01 22

info@tiefenbrunner.com

www.tiefenbrunner.com

www.facebook.com/Turmhof.Tiefenbrunner

@tiefenbrunnerwinery



Südtirol DOC
2021



Selection

Vigna

AU

Chardonnay Riserva



100 % Chardonnay



Entklar, Gemeinde Kurtatsch an der
Weinstraße
Ausrichtung nach Südost



260 - 320 m



1,0 ha



Kalb- und Schweinefleisch, Geflügel,
Steaks



10 - 12 °C



Drahrahmen + Pergeln (alte Bestände)
Bis zu 8.000 Rebstöcke/ha
Pflanzjahr: 1967 und später



30 hl/ha



3.600



Alkohol = 13,5 % vol
Gesamtsäure = 6,2 g/Liter
Restsüße = 0,4 g/Liter



20 Jahre und mehr

WEINBESCHREIBUNG

Unser kristallklarer, in dunklem Strohgelb schimmernde AU Chardonnay Riserva entfaltet anfangs einen mineralischen Duft nach Feuerstein und Walnuss. Nach und nach bereichert ein Aromenbündel von gelben, exotischen Früchten und Blüten das komplexe Bouquet. Am Gaumen zeigt sich dieser Wein intensiv und saftig, im Dialog mit einer angenehmen Säure und feinem Tannin. Sein voller Körper und seine Ausgeglichenheit spiegelt sich im langanhaltenden Abgang wider.

BODENVERHÄLTNISSE UND DEREN EINFLUSS AUF DEN WEIN

Stark lehmiger Sand sowie ein hoher Kalk- und Salzgehalt dominieren den lockeren und sehr tiefgründigen Moränenboden der Vigna AU. Mit knapp 5 % ist der Humusanteil beachtlich. Der hohe Lehmenteil bedingt angenehm hohe Säurewerte in den Chardonnay-Trauben und im Wein. Der hohe Kalkgehalt unterstützt die Ausreifung gelber Fruchtnoten.

ERNTE UND VINIFIZIERUNG

Die Weinlese erfolgt Ende August / Anfang September bei Erreichen der phenologischen Reife und eines ausgewogenen Zucker-Säure-Verhältnisses. Nach der Pressung wird der Most in kleinen Eichenfässern spontan vergoren. Anschließend erfolgt der biologische Säureabbau und eine insgesamt 11-monatige Reife auf der Hefe. Nach der Füllung reift der AU Chardonnay Riserva weitere zwei Jahre in der Flasche.

INFO

