



TIEFENBRUNNER

Schlosskellerei Turmhof

+39 0471 88 01 22

+39 0471 88 04 33

info@tiefenbrunner.com

www.tiefenbrunner.com

www.facebook.com/Turmhof.Tiefenbrunner

@tiefenbrunnerwinery



Südtirol DOC
2015



Selection

TURMHOF

Tardus

Gewürztraminer



100 % Gewürztraminer



Gewürzintensive Gerichte,
Meeresfrüchte, weißes Fleisch,
Apfelstrudel



10 - 12 °C



Hanglage oberhalb des Turmhofes in
Entklar > S/SO
250 - 350 m



Guyot
Bis zu 6.000 Rebstöcke/ha
Pflanzjahr: 1995 und später



40 hl/ha



1.300



Alkohol = 13,5 %vol
Gesamtsäure = 5,8 g/Liter
Restsüße = 65 g/Liter



15 bis 20 Jahre

WEINBESCHREIBUNG

Diese Spätlese leuchtet im intensiven Goldgelb und besticht in der Nase mit verführerischen Duftnoten, die an Rosenblüten, Dörrobst und Zitrusfrüchte erinnern. Im Gaumen zeigt sich dieser Wein kraftvoll, strukturiert, mit angenehmer Restsüße und fein eingebundener Säure. Ein milder Honiggeschmack begleitet von intensiver Saftigkeit und überzeugender Komplexität sorgen für einen runden, harmonischen und nachhaltigen Abgang.

BODENVERHÄLTNISS UND EINFLUSS AUF DEN WEIN

Kalkhaltige Schotterböden aus Moränenablagerungen

ERNTE UND VINIFIZIERUNG

Die Traubenlese erfolgt im November, wenn die Beeren vom begehrten Edelpilz ‚Botrytis cinerea‘ fein überzogen sind. Er bewirkt die natürliche Konzentration des Beerensaftes. Die Gärung verläuft sehr langsam über mehrere Monate zum Teil im Stahltank und zum Teil im kleinen Eichenholzfass. Nach einem einjährigen Ausbau in diesen Gebinden wird der Jungwein in Flaschen gefüllt und reift dort weitere zwei Jahre nach.

INFO

