



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
2019



Selection

TURMHOF

*Tardus
Gewürztraminer*

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 der Edelpilz, ‚botrytis cinerea‘ die reifen Weintrauben mit seinen Enzymen perforiert und die natürliche Konzentration der Inhaltsstoffe im Saft der Beere bewirkt. Nach einer zweimonatigen Gärung und dem einjährigen Ausbau im kleinen Stahlgebilde wird der Wein abgefüllt und erfährt eine Reifung von weiteren zwei Jahren in der Flasche.

INFO



100 % Gewürztraminer



Gewürzintensive Gerichte, Meeresfrüchte, weißes Fleisch, Apfelstrudel



10 - 12 °C



Hanglage oberhalb des Turmhofes in Entiklar und Kurtatsch
320 - 450 m



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



40 hl/ha



Alkohol = 12,5 % vol
Gesamtsäure = 6,0 g/Liter
Restsüße = 62,0 g/Liter



15 bis 20 Jahre