



TIEFENBRUNNER

Schlosskellerei Turmhof

+39 0471 88 01 22

info@tiefenbrunner.com

www.tiefenbrunner.com

www.facebook.com/Turmhof.Tiefenbrunner

@tiefenbrunnerwinery



Südtirol DOC
2022



Selection

Vigna

RACHTL

Sauvignon Blanc Riserva



100 % Sauvignon Blanc



Unteraicha, Gemeinde Völs am Schlern
Ausrichtung nach Südost



590 - 630 m



0,45 ha



Meeresfrüchte, Krustentiere und Fisch,
Schweinefleisch, Geflügel, Reisgerichte



10 - 12 °C



Drahtrahmen
8.000 Rebstöcke/ha
Pflanzjahr: 1996 und später



42 hl/ha



2.500



Alkohol = 14,0 % vol
Gesamtsäure = 6,9 g//Liter
Restsüße = 0,8 g/Liter



10 Jahre und mehr

WEINBESCHREIBUNG

Unser eleganter RACHTL Sauvignon Blanc Riserva präsentiert sich zu Beginn verhalten und öffnet erst im Glas sein komplexes Potential. Die primär mineralischen Duftnoten aus Feuerstein, Graphit und Schiefer werden nach und nach von fruchtigen Nuancen von getrocknetem Heu und exotischen Früchten überspielt. Dieser feine und ausgeglichene Wein mit seiner leuchtend strohgelben, von grünlichen Reflexen durchwirkten Farbe umschmeichelt den Gaumen mit einem frischen, ausgeprägten Säurespiel, saftig-salzigen Geschmackseindrücken und zeigt sich anhaltend im Abgang.

BODENVERHÄLTNISS UND EINFLUSS AUF DEN WEIN

Das oberste Erdreich besteht aus mäßig schluffigem Sand mit hohen Salzwerten und niedrigem Humusanteil. Eine Besonderheit ist das Vorkommen von grauem Porphy. In den tiefen Bodenschichten dominiert sandig-kalkiges Gesteinsmehl. Die spezielle Gesteinsmischung verleiht dem Wein seinen speziellen Charakter von mineralischen Feuerstein-Nuancen und frischer Säure.

ERNTE UND VINIFIZIERUNG

Der Sauvignon Blanc wird bei Vollreife Mitte September geerntet, da sich die Säurewerte auch in dieser Phase erstaunlich gut halten. Die Beeren werden nach einer achtstündigen Maischestandzeit sanft gepresst. Der Most wird zu 30% im kleinen 450-Liter-Eichenfass und zu 70% im großen Holzfass spontan vergoren. Anschließend erfährt der RACHTL eine 11-monatige Reifung auf der Hefe. Dieser lange Hefekontakt verleiht dem Sauvignon Blanc seine Geschmeidigkeit und Struktur. Nach der Abfüllung reift der Wein noch zwölf Monate in der Flasche.

INFO

