



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
2018



Selection

TURMHOF

Gewürztraminer

WEINBESCHREIBUNG

Die Farbprägung dieses Gewürztraminers reicht von leuchtend gelb bis goldgelb. Er bietet eine breite Aromapalette von Rosenblättern, Honig und Litschi, verfügt über eine kräftige Körperstruktur und ist nachhaltig im Abgang. Ein Wein mit Größe, der sowohl im Augenblick als auch nach vielen Jahren Lagerung einen besonderen Genuss verspricht.

BODENVERHÄLTNISSE

Kalkschotterböden aus Moränenablagerungen in Entiklar und lehmige Böden in Kurtatsch

ERNTE UND VINIFIZIERUNG

Nach einer sechs- bis achtstündigen Maischestandzeit werden die Trauben bei 20 °C im Stahltank vergoren. Anschließend reift der Wein für sieben Monate auf der feinen Hefe.

INFO



100 % Gewürztraminer



Gegrillter Fisch, Krustentiere, würzige und asiatische Gerichte, Blauschimmelkäse



10 - 12 °C



Hanglagen in Entiklar und Kurtatsch
Ausrichtung nach Süd/Südost
260 - 400 m



Guyot
6.000 - 7.000 Rebstöcke/ha
Pflanzjahr: 1992 und später



40 - 50 hl/ha



8.000



Alkohol = 15 %vol
Gesamtsäure = 5,0 g/Liter
Restsüße = 7,2 g/Liter



6 - 8 Jahre