



TIEFENBRUNNER

Schlosskellerei Turmhof

+39 0471 88 01 22

info@tiefenbrunner.com

www.tiefenbrunner.com

Turmhof.Tiefenbrunner

@tiefenbrunnerwinery



Südtirol DOC

2024



Selection

TURMHOF

Blauburgunder

WEINBESCHREIBUNG

Dieser Blauburgunder präsentiert sich rubinrot mit einem granatroten Schimmer und einem dezenten Bouquet von Brombeeren, Himbeeren und Kirschen. Er besitzt jugendliche Kraft und Rasse, ist weich und vollmundig sowie ausgewogen und elegant am Gaumen.



100 % Blauburgunder



Kaninchen, Lamm, Wild und Wildgeflügel, Hartkäse



14 - 16 °C



Hänge zw. Pinzon/Mazon (430-500 m)
Hänge in Völser Aicha (730-760 m)
Hänge in Graun/Kurtatsch (760-850 m)



Drahtrahmen
6.000 - 7.000 Rebstöcke/ha
Pflanzjahr: 2002 und später



50 - 60 hl/ha



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



5 bis 7 Jahre

BODENVERHÄLTNISSE

Lehmhaltige Böden aus Moränenablagerungen zwischen Pinzon und Mazon, Kalkschotterböden aus Moränenablagerungen in Graun, mäßig schluffige Sandböden in Völser Aicha

ERNTE UND VINIFIZIERUNG

Nach der Maischegärung im Betonbehälter erfolgen der biologische Säureabbau und eine zehnmonatige Reife zu 80% im kleinen und 20% im großen Eichenfass. Nach zwei weiteren Monaten Reife der Assemblage im Betonbehälter folgt die Abfüllung und eine fünfmonatige Flaschenreife.

NÄHRWERTE

