



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

LINTICLARUS

Pinot Noir

Riserva



100 % Blauburgunder



Kaninchen, Lamm, Wild und
Wildgeflügel, Hartkäse



16 - 18 °C



Hanglage in Montan
Ausrichtung nach Südwest
450 - 480 m



Drahrahmen
6.000 Rebstöcke/ha
Pflanzjahr: 1994 und später



40 - 45 hl/ha



3.800



Alkohol = 13,5 %Vol
Gesamtsäure = 5,9 g/Liter
Restsüße = 0,3 g/Liter



8 - 10 Jahre

WEINBESCHREIBUNG

Dieser Wein präsentiert sich rubinrot mit einem granatroten Schimmer. Sein feinfruchtiges Bouquet duftet nach Waldbeeren und Kirschen. Dieser elegante Wein besitzt einen proportionierten Körper, ist ausgewogen, rund im Geschmack und langanhaltend im Abgang.

BODENVERHÄLTNISSE

Lehmhaltige Böden aus Moränenablagerungen

ERNTE UND VINIFIZIERUNG

Die Lese der Weintrauben erfolgt in akkurater Handarbeit. Etwa 70% der Trauben werden schonend gerebelt. Die restlichen gelangen als Ganztrauben in den Betonbehälter. Nach einer Kaltmazeration von etwa 5 Tagen erfolgt die Gärung im Zeitraum von ca. 21 Tagen. Im Anschluss findet der biologische Säureabbau statt, auf welchen ein 12-monatiger Ausbau im kleinen Eichenfass (40 % neu) folgt. Nach weiteren sechs Monaten im großen Holzfass reift der Wein noch ein Jahr in der Flasche.

INFO