



TIEFENBRUNNER

Schlosskellerei Turmhof



+39 0471 88 01 22



info@tiefenbrunner.com



www.tiefenbrunner.com



www.facebook.com/Turmhof.Tiefenbrunner



@tiefenbrunnerwinery



Südtirol DOC

2022



Selection

LINTICLARUS

Pinot Noir

Riserva

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.



100 % Blauburgunder



Kaninchen, Lamm, Wild und Wildgeflügel, Hartkäse



14 - 16 °C



Hanglage in Montan und Graun
450 - 800 m



Drahtrahmen
6.000-8.000 Rebstöcke/ha
Pflanzjahr: 1994 - 1997



40 - 45 hl/ha



Alkohol = 14,0 % vol
Gesamtsäure = 5,9 g/Liter
Restsüße = 0,3 g/Liter



8 bis 10 Jahre

BODENVERHÄLTNISSE

Sandiger Lehmbodern auf Dolomitgestein in Montan und kalkhaltig - lehmiger Boden aus Moränenablagerungen in Graun

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 sieben Tagen erfolgt die Maischegärung im Zeitraum von circa zwei Wochen. Im Anschluss findet der biologische Säureabbau im kleinen Eichenfass statt (50 % neu), wo der Jungwein insgesamt zwölf Monate reifen kann. Nach einem weiteren Jahr Flaschenreife, kommt der Wein in den Verkauf.

INFO