



TIEFENBRUNNER

www.tiefenbrunner.com

CLASSIC



PINOT GRIGIO *Classic*

2015

SÜDTIROL – ALTO ADIGE doc

Weinbeschreibung: hellgelb bis sandfarben im Aussehen und im Bukett dezent, fruchtig mit Noten nach Birnen und kandierten Früchten. Der ausdrucksstarke, harmonische Körper unterstreicht seinen trockenen, vollmundigen Geschmack und seinen runden Abgang.

Empfiehlt sich: zu leichten Vorspeisen, zu Fischgerichten und Südtiroler Spezialitäten

Serviertemperatur:	10 – 12 °C
Rebsorte:	100% Grauburgunder
Anbaugebiet:	Hanglagen in Kurtatsch (250 – 400 m ü.d.M.) und Lagen in der Talsohle bei Margreid und Kurtinig (210 m ü.d.M.)
Boden:	Kalkschotterböden aus Moränenablagerungen in Kurtatsch, sandige Anschwemmböden in Margreid und Kurtinig
Erziehungsform:	Pergel und Drahtrahmen; 3.500 – 7.000 Pflanzen / Hektar
Ertrag:	65 – 75 hl / Hektar
Alter der Reben:	bis 35 Jahre
Vinifizierung:	Gärung bei kontrollierter Temperatur von 20 °C im Stahltank; bis zur Füllung 4 Monate auf der feinen Hefe gereift
Gebinde:	Edelstahltank und Betonbehälter
Alkohol:	13,5% Vol.
Gesamtsäure:	5,6 g / Liter
Restsüße:	2,2 g / Liter
Verfügbarkeit:	Februar 2016