



TIEFENBRUNNER

www.tiefenbrunner.com

Turmhof



PINOT GRIGIO *Turmhof*

2013

SÜDTIROL – ALTO ADIGE doc

Weinbeschreibung: hellgelb bis sandfarben präsentiert sich dieser Wein mit florealem Bukett nach Kräutern und reifen Früchten wie Birne, Pfirsich und Melone. Der Ausbau im großen Holzfass spiegelt sich in seinem runden Körper und cremig eleganten Abgang wider.

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

Serviertemperatur:	10 – 12 °C
Rebsorte:	100% Grauburgunder
Anbaugebiet:	Lagen südlich von Margreid und Süd bis Südost ausgerichtete Hanglagen in Kurtatsch (210 – 350 m ü.d.M.)
Boden:	Kalkschotterböden aus Moränenablagerungen in Kurtatsch und sandige Anschwemmböden in Margreid
Erziehungsform:	Drahtrahmen; 6.000 – 7.000 Pflanzen / Hektar
Ertrag:	45 – 55 hl / Hektar
Alter der Reben:	bis 15 Jahre
Vinifizierung:	temperaturkontrollierte Gärung; 7 Monate auf der ersten Hefe mit regelmäßiger Batonnage im großen Eichenholzfass gereift; 20% sind im Edelstahltank vergoren und 7 Monate auf der feinen Hefe ausgebaut.
Gebinde:	Holzfass (80%); Edelstahltank (20%)
Reifepotential:	4 – 5 Jahre
Alkohol:	13,5% Vol.
Gesamtsäure:	5,7 g / Liter
Restsüße:	3,0 g / Liter
Verfügbarkeit:	Mai 2014