



TIEFENBRUNNER

www.tiefenbrunner.com

CLASSIC

CHARDONNAY *Classic*

2013

SÜDTIROL – ALTO ADIGE doc

Weinbeschreibung: sein Licht ist hellgelb mit grünen Reflexen, sein angenehmes sortentypisches Aroma mit Wiesenblumennoten erinnert an exotische Früchte. Leicht würzig, gut strukturiert und voll im Mund gibt er sich im Abgang nachhaltig.

Empfiehlt sich: zu Fisch und Meeresfrüchten, zu hellem Fleisch, zu Risotto und Käsenocken.



Serviertemperatur:	10 – 12 °C
Rebsorte:	100% Chardonnay
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:	5,9 g / Liter
Restsüße:	3,7 g / Liter
Verfügbarkeit:	Februar 2014