



T I E F E N B R U N N E R



5 Grappoli di BIBENDA 2016



www.tiefenbrunner.com

Lyticlarus

FELDMARSCHALL von FENNER zu Fennberg

MÜLLER THURGAU

2013

SÜDTIROL - ALTO ADIGE doc



Weinbeschreibung: in der Farbe zartgrün bis hellgelb erfreut dieser Wein ob seines ungemein intensiven als auch breiten Duftspektrums: weißer Pfirsich, Marille, würzige, blumige Noten nach Salbei und Jasmin bieten ein finessenreiches Aromenspektakel. Feingliedrig im Körperbau und mit einem schönen Säurespiel ist dieser Wein rassig und mineralisch im Abgang.

Empfiehlt sich: zu Vorspeisen, zu Meeresfrüchten, zu Austern und zu asiatischen Gerichten

Serviertemperatur: 10 – 12 °C

Rebsorte:	100% Müller Thurgau (Riesling x Madeleine Royal)
Anbaugebiet:	eine vor Nordwind geschützte und mit einem besonderen Kleinklima ausgestattete Hochebene am Fennberg (Fraktion von Margreid 1.000 m ü.d.M.)
Boden:	lehmhaltiger Boden - Kalkgestein
Erziehungsform:	Drahtrahmen; 8.500 Pflanzen / Hektar
Ertrag:	45 – 50 hl / Hektar
Alter der Reben:	bis 26 Jahre
Vinifizierung:	nach 4 – 6-stündiger Maischestandzeit der Trauben Gärung bei kontrollierter Temperatur von 20 °C im Stahltank; 7 Monate auf der ersten Hefe mit regelmäßiger Batonnage im großen Eichenholzfass gereift; 70% sind im Edeltank vergoren und 7 Monate auf der feinen Hefe ausgebaut, anschließend 2 Monate im Betonfass gelagert; 1 Jahr Flaschenreife
Gebinde:	70% Edeltank; 30% Holzfass (4.200 Liter)
Reifepotential:	7 – 10 Jahre
Alkohol:	13% Vol.
Gesamtsäure:	6,8 g / Liter
Restsüße:	4,4 g / Liter
Verfügbarkeit:	Mai 2015