



TIEFENBRUNNER
Schlösskellerei Turmhof



SAUVIGNON BLANC „Kirchleiten“

2012

SÜDTIROL – ALTO ADIGE / doc

Weinbeschreibung: leuchtend gelb mit grünen Reflexen besticht dieser Wein durch sein ausgeprägtes Bukett nach Feuerstein, Holunderblüten, Stachelbeeren, grünem Paprika, Salbei und Minze. Ein eleganter Wein, angenehm salzig, mineralisch, frisch im Gaumen und saftig mit fein eingebundener Säure im Abgang.

Empfiehlt sich: zu Spargelgerichten, gegrilltem Gemüse, zu Fisch und Ziegenkäse

Serviertemperatur: 10 – 12 °C



Rebsorte:	100% Sauvignon Blanc
Anbaugebiet:	nach Süd bis Südosten ausgerichtete Hanglagen in Kurtatsch (400 - 700 m ü.d.M.), nach Süd bis Südwest ausgerichtete Hanglagen in Völser Aicha (600 – 700 m ü.d.M.)
Boden:	Kalkschotterböden aus Moränenablagerung in Kurtatsch, Schiefer mit lehmigen Sand in Völser Aicha
Erziehungsform:	Drahrahmen; ca. 6.000 - 7.000 Pflanzen / Hektar
Ertrag:	45 – 55 hl / Hektar
Alter der Reben:	bis 23 Jahre
Vinifizierung:	nach 6 – 8-stündiger Maischestandzeit der Trauben Gärung bei kontrollierter Temperatur von 20 °C im Stahltank; anschließend 6 Monate auf der feinen Hefe gereift; 50% sind im großen Eichenholzfass vergoren und 6 Monate auf der Hefe ausgebaut
Gebinde:	Edelstahltank (50%); Holzfass (50%)
Reifepotential:	5 – 7 Jahre
Alkohol:	13,5% Vol.
Gesamtsäure:	6,5 g / Liter
Restsüße:	3,5 g / Liter
Verfügbarkeit:	Mai 2013