



TIEFENBRUNNER

www.tiefenbrunner.com

*Turmhof*



## SAUVIGNON *Kirchleiten*

BLANC

2013

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, zu gegrilltem Gemüse, zu Fisch und Ziegenkäse.

<b>Serviertemperatur:</b>	10 – 12 °C
<b>Rebsorte:</b>	100% Sauvignon Blanc
<b>Anbaugebiet:</b>	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.)
<b>Boden:</b>	Kalkschotterböden aus Moränenablagerung in Kurtatsch, Schiefer mit lehmigen Sand in Völser Aicha.
<b>Erziehungsform:</b>	Drahtrahmen; ca. 6.000 – 7.000 Pflanzen / Hektar
<b>Ertrag:</b>	45 – 55 hl / Hektar
<b>Alter der Reben:</b>	bis 25 Jahre
<b>Vinifizierung:</b>	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
<b>Gebinde:</b>	Edelstahltank (50%); Holzfass (50%)
<b>Reifepotential:</b>	6 – 8 Jahre
<b>Alkohol:</b>	14% Vol
<b>Gesamtsäure:</b>	6,3 g / Liter
<b>Restsüße:</b>	3,2 g / Liter
<b>Verfügbarkeit:</b>	Mai 2014