



TIEFENBRUNNER

www.tiefenbrunner.com

CLASSIC

SAUVIGNON BLANC *Classic*

2013

SÜDTIROL – ALTO ADIGE doc

Weinbeschreibung: leuchtend gelb mit grünen Reflexen besticht dieser Wein durch sein schönes Bukett nach Brennnessel, Holunderblüte, Salbei und Minze. Ein eleganter, harmonischer Wein; angenehm und saftig im Abgang.

Empfiehlt sich: als Aperitif, zu Spargelgerichten, zu gegrilltem Gemüse, zu Fisch und Ziegenkäse.



Serviertemperatur:	10 – 12 °C
Rebsorte:	100% Sauvignon Blanc
Anbaugebiet:	nach Süd-Südost ausgerichtete Hanglagen im Gebiet von Kurtatsch und Entiklar (290 m – 400 m ü.d.M.)
Boden:	Kalkschotterböden aus Moränenablagerungen
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% Vol.
Gesamtsäure:	5,8 g / Liter
Restsüße:	3,5 g / Liter
Verfügbarkeit:	Februar 2014