



TIEFENBRUNNER

www.tiefenbrunner.com

Turmhof



Gewürztraminer *Turmhof*

2013

SÜDTIROL – ALTO ADIGE doc

Weinbeschreibung: leuchtend gelb bis goldgelb in der Farbprägung mit einer breiten Aromenpalette nach Rosenblättern, Honig und Litschi. Würzig und voll im Geschmack, kräftig seine Körperstruktur und nachhaltig sein Abgang. Ein großer Wein, der sowohl im Augenblick als auch nach vielen Jahren Lagerung besondere Höhepunkte verspricht.

Empfiehl sich: zu gegrilltem Fisch und Krustentieren sowie zu asiatischen, würzigen Gerichten und Blauschimmelkäse.

Serviertemperatur:	10 – 12 °C
Rebsorte:	100% Gewürztraminer
Anbaugebiet:	nach Süd und Südosten ausgerichtete Hanglagen in Entiklar und Kurtatsch (260 – 400 m ü.d.M.)
Boden:	Kalkschotterböden aus Moränenablagerungen in Entiklar und lehmige Böden zwischen Kurtatsch und Tramin.
Erziehungsform:	Drahrahmen; ca. 6.000 – 7.000 Pflanzen / Hektar
Ertrag:	40 – 50 hl / Hektar
Alter der Reben:	bis 25 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.
Gebinde:	Edelstahltank
Reifepotential:	5 – 8 Jahre
Alkohol:	14,5% Vol.
Gesamtsäure:	5,0 g / Liter
Restsüße:	7,4 g / Liter
Verfügbarkeit:	Mai 2014