



TIEFENBRUNNER

www.tiefenbrunner.com

Turmhof

GEWÜRZTRAMINER "Turmhof"

2015
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 .

Empfiehlt 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: Drahtrahmen; 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: Edeltank
Reifepotential: 5 – 8 Jahre

Alkohol: 15% Vol.
Gesamtsäure: 7,5 g / Liter
Restsüße: 5,1 g / Liter

Verfügbarkeit: Mai 2016