



TIEFENBRUNNER

Schlussskellerei Turmhof

Gewürztraminer „Lenticlarus“

VENDEMMIA TARDIVA / SPÄTLESE

2010

SÜDTIROL – ALTO ADIGE / doc



Weinbeschreibung: goldgelb, fast bernsteingelb in der Farbprägung, in der Nase feine Fruchtsüße, nach Quitten, Dörrobst, zarten Rosenblättern und Trockenblumen. Im Gaumen konzentriert und süß, dezenter Honiggeschmack. Charaktervoller Wein, der einige Jahre auf der Flasche reifen sollte.

Empfiehlt sich: zu Süßspeisen, Blauschimmelkäse und Gänseleber

Serviertemperatur: 10 – 12 °C

Rebsorte:	100% Gewürztraminer
Anbaugebiet:	nach Osten ausgerichtete Hanglage in Kurtatsch (450 - 480 m ü.d.M.)
Boden:	Kalkschotterböden aus Moränenablagerungen
Erziehungsform:	Drahtrahmen; 6.500 Pflanzen / Hektar
Ertrag:	20 hl / Hektar
Alter der Reben:	bis 20 Jahre
Vinifizierung:	die Traubenlese erfolgt Ende Jänner. Die Beeren sind in dieser Phase vom begehrten Edelpilz Botrytis Cinerea fein überzogen. Sie bewirken die natürliche Konzentration des Beerensaftes. Die Gärung verläuft sehr langsam im Zeitraum von zwei Monaten im kleinen Eichenholzfass. Anschließend liegt der Jungwein noch etwa 11 Monate auf der Hefe und reift nach der Füllung ein Jahr in der Flasche.
Gebinde:	Eichenfass (225 l), Edelstahl
Reifepotential:	10 – 15 Jahre

Alkohol: 10,5% Vol.

Gesamtsäure: 7,1 g / Liter

Restsüße: 204 g / Liter