



TIEFENBRUNNER

www.tiefenbrunner.com

*Turmhof*



## **PINOT NERO** *Turmhof*

BLAUBURGUNDER

**2014**

SÜDTIROL – ALTO ADIGE doc

**Weinbeschreibung:** seine Farbe ist rubinrot mit granatrotem Schimmer, sein Bukett dezent nach Brombeeren, Himbeeren und Kirschen. Ausgewogen und elegant im Gaumen, weich und vollmundig, besitzt dieser Wein jugendliche Kraft und Rasse.

**Empfiehlt sich:** zu Kaninchen, Lamm, Wild, Wildgeflügel und Hartkäse

|                           |   |
|---------------------------|---|
| <b>Serviertemperatur:</b> | 16 – 18 °C  |
| <b>Rebsorte:</b>          | 100% Blauburgunder (Spätburgunder)  |
| <b>Anbaugebiet:</b>       | Hanglagen in Graun<br>bei Kurtatsch (800 - 850 m ü.d.M.),<br>in Montan (450 - 550 m ü.d.M.)<br>und in Völser Aicha (750 - 980 m ü.d.M.)                         |
| <b>Boden:</b>             | Kalkschotterböden aus Moränen-<br>ablagerungen in Graun, lehmhaltige Böden<br>aus Moränenablagerungen in Montan,<br>Schiefer mit lehmigen Sand in Völser Aicha. |
| <b>Erziehungsform:</b>    | Drahtrahmen;<br>6.000 - 7.000 Pflanzen / Hektar   |
| <b>Ertrag:</b>            | 60 – 70 hl / Hektar   |
| <b>Alter der Reben:</b>   | bis 15 Jahre  |
| <b>Vinifizierung:</b>     | Maischegärung im Edelstahltank;<br>anschließend biologischer Säureabbau<br>und 8-monatige Reife im großen und<br>kleinen Holzfass                               |
| <b>Gebinde:</b>           | Edelstahltank, großes und kleines Holzfass  |
| <b>Reifepotential:</b>    | 5 – 7 Jahre   |
| <b>Alkohol:</b>           | 13,5% Vol.  |
| <b>Gesamtsäure:</b>       | 5,2 g / Liter   |
| <b>Restsüße:</b>          | 2,2 g / Liter   |
| <b>Verfügbarkeit:</b>     | September 2015  |