



TIEFENBRUNNER

Schlösskellerei Turmhof

PINOT NOIR RISERVA „Linticlarus“

BLAUBURGUNDER

2010

SÜDTIROL – ALTO ADIGE / doc



Weinbeschreibung: rubinrot und mit granatrotem Schimmer die Farbe, nach Waldbeeren und Kirschen das feinfruchtige Bukett; ausgewogen und rund im Geschmack, wohl proportioniert der Körper, besitzt dieser Wein Eleganz und einen langen Abgang.

Empfiehl sich: zu Kaninchen, Lamm, Wild, Wildgeflügel und Hartkäse
Serviertemperatur: 16 – 18 °C



Rebsorte:	100% Blauburgunder (Spätburgunder)
Anbaugebiet:	nach Südwesten ausgerichtete Hanglage in Montan (400 - 500 m ü.d.M.)
Boden:	lehmhaltiger Tonboden aus Moränenablagerungen
Erziehungsform:	Drahtrahmen; 7.000 Pflanzen / Hektar
Ertrag:	40 – 45 hl / Hektar
Alter der Reben:	bis 18 Jahre
Vinifizierung:	Maischegärung im Edelstahlgärtank; anschließend biologischer Säureabbau und 12-monatiger Ausbau im kleinen Eichenfass (Barrique); nach weiteren 6 Monaten im großen Holzfass noch ein Jahr in der Flasche gereift
Gebinde:	Edelstahltank, Barrique (franz. Eiche, 30% neu), großes Holzfass
Reifepotential:	8 – 10 Jahre
Alkohol:	14% Vol.
Gesamtsäure:	5,2 g / Liter
Restsüße:	2,8 g / Liter
Verfügbarkeit:	Mai 2013