



T I E F E N B R U N N E R

www.tiefenbrunner.com

*Linticlarus*



## **PINOT NOIR** *Linticlarus*

BLAUBURGUNDER

**2011**

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.

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

<b>Serviertemperatur:</b>	16 – 18 °C
<b>Rebsorte:</b>	100% Blauburgunder (Spätburgunder)
<b>Anbaugebiet:</b>	nach Südwesten ausgerichtete Hanglage in Montan (400 – 500 m ü.d.M.)
<b>Boden:</b>	lehmhaltige Tonböden aus Moränenablagerungen
<b>Erziehungsform:</b>	Drahtrahmen; 7.000 Pflanzen / Hektar
<b>Ertrag:</b>	40 – 45 hl / Hektar
<b>Alter der Reben:</b>	bis 19 Jahre
<b>Vinifizierung:</b>	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
<b>Gebinde:</b>	Edelstahltank, Barrique(franz. Eiche, 30% neu), großes Holzfass
<b>Reifepotential:</b>	8 – 10 Jahre
<b>Alkohol:</b>	14% Vol.
<b>Gesamtsäure:</b>	5,2 g / Liter
<b>Restsüße:</b>	3,1 g / Liter
<b>Verfügbarkeit:</b>	Mai 2014