



TIEFENBRUNNER

www.tiefenbrunner.com

Linticlarus

PINOT NOIR Riserva "*Linticlarus*"

BLAUBURGUNDER - PINOT NERO

2013

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.

Empfeht 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:	lehmhaltige Tonböden aus Moränenablagerungen
Erziehungsform:	Drahtrahmen; 7.000 Pflanzen / Hektar
Ertrag:	40 – 45 hl / Hektar
Alter der Reben:	bis 21 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:	5,4 g / Liter
Restsüße:	0,6 g / Liter

Verfügbarkeit: Mai 2016