



TIEFENBRUNNER

www.tiefenbrunner.com

Linticlarus

LAGREIN Riserva "*Linticlarus*"

2013

SÜDTIROL - ALTO ADIGE doc

Weinbeschreibung: dunkelrubinrot in der Farbe und mit einem zarten Aroma nach Waldfrüchten und Kirschen präsentiert sich dieser typische Südtiroler Wein. Feinkörnige, reife Tannine begleiten sein schönes Säurespiel und geben diesem Wein Eleganz und Persistenz. Lang im Abgang.

Empfiehlt sich: zu dunklem Fleisch, Wild, Geflügel und pikantem Hartkäse
Serviertemperatur: 17 – 18 °C



Rebsorte:	100% Lagrein
Anbaugebiet:	nach Süden und Südosten ausgerichtete Hanglagen in Entklar (230 - 330 m ü.d.M.)
Boden:	Kalkschotterböden aus Moränenablagerungen
Erziehungsform:	Drahtrahmen; 5.500 – 6.500 Pflanzen / Hektar
Ertrag:	35 – 50 hl / Hektar
Alter der Reben:	bis 19 Jahre
Vinifizierung:	Maischegärung im Edelstahltank; 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:	5,3 g / Liter
Restsüße:	1,5 g / Liter

Verfügbarkeit: Mai 2016