



TIEFENBRUNNER

Schlosskellerei Turmhof

CABERNET SAUVIGNON „Turmhof“

2012

SÜDTIROL – ALTO ADIGE / doc

Weinbeschreibung: granatrot in der Farbe und mit einem feinen Bukett nach schwarzen Johannisbeeren, Brombeeren und schwarzem Pfeffer. Im Gaumen voll und breit mit gut eingebauten Tanninen, die dem Wein Kraft und Struktur verleihen. Der reiche, volle Körper mit guter Balance zwischen reifer Frucht und Gerbstoffen unterstreicht den harmonischen nachhaltigen Abgang.

Empfiehlt sich: zu Schweine-, Kalb- und Rindfleisch, Lamm, Geflügel, Ente, Wild und Käse

Serviertemperatur: 17 – 18 °C



Rebsorte:	100% Cabernet Sauvignon
Anbaugebiet:	nach Südost ausgerichtete Hanglagen in Kurtatsch (230 - 320 m ü.d.M.)
Boden:	Kalkschotterböden aus Moränenablagerungen
Erziehungsform:	Drahrahmen; 7.000 Pflanzen / Hektar
Ertrag:	65 – 70 hl / Hektar
Alter der Reben:	bis 15 Jahre
Vinifizierung:	Maischegärung im Edelstahltank; anschließend biologischer Säureabbau und 8-monatige Reife im großen und kleinen Eichenfass
Gebinde:	Edelstahl, großes und kleines Holzfass (Eiche)
Reifepotential:	5 – 7 Jahre

Alkohol:	13,5% Vol.
Gesamtsäure:	4,9 g / Liter
Restsüße:	3,6 g / Liter

Verfügbarkeit: September 2013