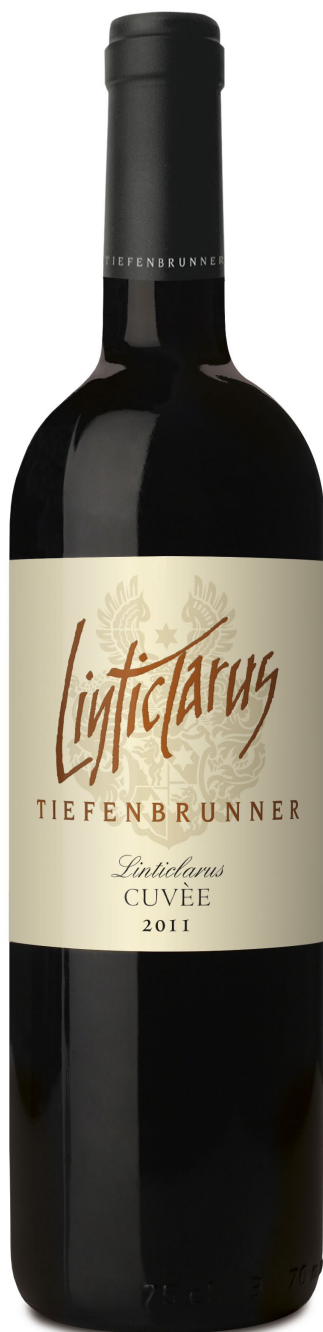




TIEFENBRUNNER

www.tiefenbrunner.com

*Linticularus*



## CUVÉE *Linticularus*

CABERNET MERLOT

2011

SÜDTIROL – ALTO ADIGE doc

**Weinbeschreibung:** dunkelgranatrot in der Farbe besticht diese Cuvée mit einer intensiven Blume nach Brombeere und schwarzer Johannisbeere. Der kräftige, strukturierte Körper sowie feine Tannine unterstützen ihre Nachhaltigkeit im Gaumen und ihren langen, saftigen Abgang.

**Empfiehl sich:** zu gebratenem oder gegrilltem roten Fleisch, zu Wild sowie zu gereiftem Käse.

<b>Serviertemperatur:</b>	17 – 18 °C
<b>Rebsorte:</b>	55% Cabernet und 45% Merlot
<b>Anbaugebiet:</b>	Cabernet S. aus südausgerichteten Hanglagen und Merlot aus Südosthängen in Entiklar (280 – 300 m ü.d.M.)
<b>Boden:</b>	Kalkschotterböden aus Moränenablagerungen
<b>Erziehungsform:</b>	Drahtrahmen; 5.500 – 7.500 Pflanzen / Hektar
<b>Ertrag:</b>	35 – 50 hl / Hektar
<b>Alter der Reben:</b>	bis 24 Jahre
<b>Vinifizierung:</b>	Maischegärung im Edelstahlgärtank; anschließend biologischer Säureabbau und 12-monatiger Ausbau im kleinen Eichenfass (Barrique); Assemblage der beiden Sorten; weitere Reife von 6 Monaten im großen Holzfass; Flaschenlagerung ein Jahr.
<b>Gebinde:</b>	Edelstahltank, Barrique (franz. Eiche, 45% neu), großes Holzfass
<b>Reifepotential:</b>	10 – 12 Jahre
<b>Alkohol:</b>	14% Vol.
<b>Gesamtsäure:</b>	5,3 g / Liter
<b>Restsüße:</b>	3,7 g / Liter
<b>Verfügbarkeit:</b>	Mai 2014