



TIEFENBRUNNER

Schlosskellerei Turmhof

+39 0471 88 01 22

+39 0471 88 04 33

info@tiefenbrunner.com

www.tiefenbrunner.com



Südtirol DOC
2014



Selection

Vigna

RACHTL

Sauvignon Blanc Riserva



100 % Sauvignon Blanc



Unteraicha, Gemeinde Völs am Schlern
Ausrichtung nach Südost



590 - 630 m



0,4 ha



Meeresfrüchte, Krustentiere und Fisch,
Schweinefleisch, Geflügel, Reisgerichte



10 - 12 °C



Drahtrahmen
8.000 Rebstöcke/ha
Pflanzjahr: 1996 und später



40 hl/ha



1.500



Alkohol = 14 %vol
Gesamtsäure = 6,7 g/Liter
Restsüße = 0,8 g/Liter



10 Jahre und mehr

WEINBESCHREIBUNG

Unser eleganter RACHTL Sauvignon Blanc Riserva präsentiert sich zu Beginn verhalten und öffnet erst im Glas sein komplexes Potential. Das primäre mineralische Duftgepräge aus Feuerstein, Graphit und Schiefer wird nach und nach von fruchtigen Nuancen von getrocknetem Heu und exotischen Früchten überspielt. Dieser feine und ausgeglichene Wein mit seiner leuchtend stroh-gelben, von grünlichen Reflexen durchwirkten Farbe beehrt den Gaumen mit einem frischen, ausgeprägten Säurespiel, saftig-salzigen Geschmackseindrücken, und zeigt sich anhaltend im Abgang.

BODENVERHÄLTNISS UND EINFLUSS AUF DEN WEIN

Die oberen Bereiche bestehen aus mäßig schluffigem Sand mit hohem Salzgehalt und niedrigem Humusanteil. Eine Besonderheit ist das Vorkommen von grauem Porphy. In den tiefen Bodenschichten dominiert sandig-kalkiges Gesteinsmehl. Die spezielle Gesteinsmischung verleiht dem Wein seinen speziellen Charakter von mineralischen Feuerstein-Nuancen und frischer Säure.

ERNTE UND VINIFIZIERUNG

Der Sauvignon Blanc wird bei Vollreife geerntet, da sich die Säurewerte auch in dieser Phase erstaunlich gut halten. Die Beeren werden nach einer acht- bis zwölfstündigen Maischestandzeit sanft gepresst. Der Most wird je zur Hälfte in Tonneau-Fässern und großen Holzfässern zur alkoholischen Gärung gebracht und verbleibt dort fast ein Jahr. Dieser Vorgang verleiht dem RACHTL Sauvignon Blanc Riserva seine Geschmeidigkeit und Struktur.

Um seine Mineralität zu erhalten wird streng darauf geachtet, dass es in dieser Zeit zu keinem biologischen Säureabbau kommt. Danach wird die Assemblage im Stahltank ein halbes Jahr natürlich geklärt. Nach der Abfüllung reift der Wein weitere 12 Monate in der Flasche.

INFO

