



TIEFENBRUNNER

Schlosskellerei Turmhof

+39 0471 88 01 22

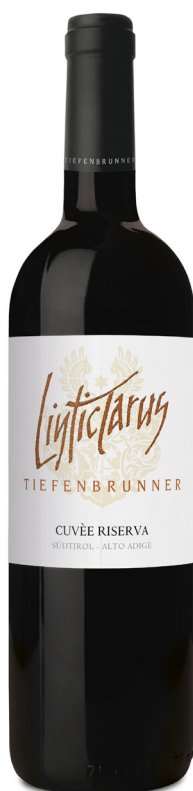
+39 0471 88 04 33

info@tiefenbrunner.com

www.tiefenbrunner.com

www.facebook.com/Turmhof.Tiefenbrunner

@tiefenbrunnerwinery



Südtirol DOC
2015



Selection

LINTICLARUS

Cuvée Riserva
Cabernet-Merlot

WEINBESCHREIBUNG

Diese Cuvée besticht mit ihrer dunklen, granatroten Farbe und intensivem Duft nach Blumen, Brombeeren und schwarzen Johannisbeeren. Der kräftig strukturierte Körper und die feinen Tannine unterstützen das Bouquet nachhaltig im Gaumen und bedingen einen langen, saftigen Abgang.

BODENVERHÄLTNISSE

Sehr tiefgründiger und lockerer Moränenboden mit stark lehmigem Sand und hohem Kalkgehalt

ERNTE UND VINIFIZIERUNG

Die Lese erfolgt in akkurater Handarbeit. Die Trauben werden schonend gerebelt. Die Gärung erfolgt im Zeitraum von ca. 12 Tagen, wobei der Tresterkuchen bis zu viermal täglich behutsam getaucht wird. Im Anschluss findet der biologische Säureabbau sowie eine 12-monatige Reife im kleinen Eichenfass (40 % - 50 % neu) statt.

Nach erfolgter Assemblage der getrennt ausgebauten Weine der Sorten Cabernet Sauvignon und Merlot reift die Cuvée weitere sechs Monate im großen Holzfass und noch ein Jahr in der Flasche.

INFO



50 % Cabernet Sauvignon
50 % Merlot



Gebratenes/gegrilltes rotes Fleisch, Wild, gereifter Käse



17 - 18 °C



Hanglagen in Entklar
Cabernet S. > S, Merlot > SO
260 - 300 m



Drahrahmen
6.500 - 7.800 Rebstöcke/ha
Pflanzjahr: 1993 und später



40 - 45 hl/ha



6.900



Alkohol = 14 %vol
Gesamtsäure = 5,3 g/Liter
Restsüße = 0,6 g/Liter



8 - 10 Jahre