



TIEFENBRUNNER

Schlosskellerei Turmhof

+39 0471 88 01 22

+39 0471 88 04 33

info@tiefenbrunner.com

www.tiefenbrunner.com



Südtirol DOC  
2015

„In lieber Erinnerung an meinen Vater Herbert Tiefenbrunner. Seine große Leidenschaft und sein ganzer Stolz galten seiner ‚Hofstatt‘ und seinem ‚Feldmarschall von Fenner‘.“  
Christof Tiefenbrunner



Selection

1928 - 2015

Vigna

IN MEMORIAM EDITION

## FELDMARSCHALL VON FENNER

Müller-Thurgau



100 % Müller-Thurgau



Hofstatt, Unterfennberg, Gem. Margreid a.d.W.  
Ausrichtung nach Süden



1.000 m



3,0 ha



Vorspeisen und Fischgerichte, asiatische Küche, Geflügel, Schweinefleisch, Meeresfrüchte



10 - 12 °C



Guyot  
Bis zu 8.500 Rebstöcke/ha  
Pflanzjahr: 1990 und später



35 - 40 hl/ha



11.000



Alkohol = 13,5 %vol  
Gesamtsäure = 6,7 g/Liter  
Restsüße = 3,6 g/Liter



10 Jahre und mehr

### WEINBESCHREIBUNG

Dieser mineralisch-würzige Müller-Thurgau aus 1.000 m Meereshöhe hat eine helle, strohgelbe Farbe mit grünlichen Reflexen und duftet intensiv nach weißen Blüten und gelben Früchten, nach Pfirsich und Aprikose. Mit zunehmendem Alter können auch mineralische Aromakomponenten in den Vordergrund treten. Sein feingliedriger Körper umschmeichelt den Gaumen mit eleganter Ausgeglichenheit mit Saftigkeit und einem frischen Säurespiel. Im Abgang zeigt er sich anhaltend.

### BODENVERHÄLTNISS E UND EINFLUSS AUF DEN WEIN

Das auffallend rote Erdreich wird durch heterogenes Gletschermoränengestein geprägt. In den mittleren Schichten dominiert schluffig-lehmiger Sand mit rotem und weißem Marmor, Porphyr- und Granit-Findlingen. In den tiefen Schichten findet sich Dolomit- und Kalkgestein. Der hohe Salzgehalt des Bodens bewirkt spezielle Frucht- und Kräuteraromen.

### ERNTE UND VINIFIZIERUNG

Die exponierte Lage auf 1.000 m Meereshöhe und der Klimaverlauf erfordern zwei bis vier Erntegänge mit strenger Auslese nach optimalem Reifegrad. Nach einer kurzen Maischestandzeit werden die Trauben schonend gepresst und je zur Hälfte im großen Holzfass und im Edelstahl ohne Zugabe von Reinzuchthefen vergoren. Im Anschluss wird der Jungwein für ein knappes Jahr auf der Feinhefe ausgebaut. Nach seiner Abfüllung reift der FELDMARSCHALL VON FENNER Müller-Thurgau ein weiteres halbes Jahr in der Flasche. Zur Wahrung des Aromaspektrums wird die Weinflasche mit Drehverschluss versehen.

### INFO

