



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  
2016

#### WEINBESCHREIBUNG

Dieser autochthone Südtiroler Wein verfügt über ein dunkles Rubinrot und weist zarte Aromen von Waldfrüchten und Kirschen auf. Feinkörnige, reife Tannine begleiten sein schönes Säurespiel und gewähren Eleganz, Persistenz und einen langen Abgang.

#### BODENVERHÄLTNISSE

Kalkhaltige Lehm Böden auf Porphyrgestein

#### ERNTE UND VINIFIZIERUNG

Die Lese der Weintrauben erfolgt in akkurater Handarbeit. Etwa 80 % der Trauben werden schonend gerebelt. Die restlichen gelangen als Ganztrauben in den Maischeedelstahlgärtank. Nach einer Kaltmazeration von etwa 5 Tagen erfolgt die Gärung im Zeitraum von ca. 12 Tagen. Im Anschluss findet der biologische Säureabbau statt, auf welchen ein 12-monatiger Ausbau im kleinen Eichenfass (35 % neu) folgt. Nach weiteren sechs Monaten im großen Holzfass reift dieser Lagrein noch ein Jahr in der Flasche.

#### INFO



Selection

LINTICLARUS

*Lagrein Riserva*



100 % Lagrein



Dunkles Fleisch, Wild, Geflügel, pikanter Hartkäse



17 - 18 °C



Hanglagen in Entklar  
Ausrichtung nach Süd/Südost  
230 - 250 m



Drahrahmen  
6.500 Rebstöcke/ha  
Pflanzjahr: 1997 und später



35 - 50 hl/ha



9.200



Alkohol = 13,5 %Vol  
Gesamtsäure = 5,3 g/Liter  
Restsüße = 1,6 g/Liter



8 - 10 Jahre