



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
2017



Selection

LINTICLARUS

Lagrein

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



100 % Lagrein



Dunkles Fleisch, Wild, Geflügel, pikanter Hartkäse



17 - 18 °C



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



Drahtrahmen
6.500 Rebstöcke/ha
Pflanzjahr: 1997 und später



35 - 50 hl/ha



6.700



Alkohol = 13,5 %Vol
Gesamtsäure = 5,2 g/Liter
Restsüße = 1,7 g/Liter



8 - 10 Jahre

