



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
2018



Selection

LINTICLARUS

Gewürztraminer
Spätlese

WEINBESCHREIBUNG

Diese Spätlese leuchtet golden, fast bernsteinfarben und verführt die Nase mit einer feinen Fruchtsüße und Duftnoten, die an Quitten, Dörrobst, zarte Rosenblätter und Trockenblumen erinnern. Im Gaumen entwickelt sich ein konzentrierter, süßer und dezenter Honiggeschmack.

BODENVERHÄLTNISSE

Kalkschotterböden aus Moränenablagerungen

ERNTE UND VINIFIZIERUNG

Die Traubenlese erfolgt im Dezember, wenn die Beeren vom begehrten Edelpilz ‚Botrytis cinerea‘ fein überzogen sind. Er bewirkt die natürliche Konzentration des Beerensaftes. Die Gärung verläuft sehr langsam über zwei Monate im kleinen Holzgebäude. Dort erfolgt ein Ausbau über den Zeitraum von elf Monaten. Nach der Abfüllung reift der Wein noch ein Jahr in der Flasche.

INFO



100 % Gewürztraminer



Blauschimmelkäse, Süßspeisen, Gänseleber



10 - 12 °C



Hanglage in Kurtatsch
Ausrichtung nach Osten
400 m



Drahtrahmen
6.500 Rebstöcke/ha
Pflanzjahr: 1997 und später



20 hl/ha



33°



Alkohol = 9,5 %vol
Gesamtsäure = 7,5 g/Liter
Restsüße = 208 g/Liter



10 - 15 Jahre

