

GUIDA ESSENZIALE AI VINI D'ITALIA 2023

TENUTA TIEFENBRUNNER
SCHLOSSKELLEREI TURMHOF

Via Castello, 4 - Niclara
39040 Cortaccia (BZ)
Tel. +39 0471 880122
Fax +39 0471 880433
info@tiefenbrunner.com
www.tiefenbrunner.com



ANNO DI FONDAZIONE 1848
TITOLARE Christof Tiefenbrunner
TOTALE BOTTIGLIE PRODOTTE 750.000
VENDITA DIRETTA
VISITE APERTE SU PRENOTAZIONE
ETTARI DI VIGNETO 83
RISTORAZIONE
SHOP ONLINE

I vini targati Tiefenbrunner sono i primi vini altoatesini che hanno cominciato a circolare fuori dall'Alto Adige. Christof Tiefenbrunner nel corso degli ultimi dieci anni ha saputo dare uno stile ben preciso all'intera gamma che copre tutte le tipiche tipologie altoatesine. Si tratta di vini fatti di chiaroscuri, eleganti, delicati, assolutamente riconoscibili anche quando le mode spingevano in un'altra direzione. Al tempo stesso non mancano scelte coraggiose come quella di uscire con il vino di punta aziendale, il Feldmarschall, con chiusura a vite.

96

€ 24,00

AA Müller Thurgau Feldmarschall von Fenner 2020

100% Müller Thurgau. Matura in acciaio (50%) e botte grande per 12 mesi. Paglierino brillante. Profumi molto particolari di erbe aromatiche, zafferano e pesca bianca. Al palato evidenzia il consueto carattere fatto di eleganza, freschezza e tensione. Il finale è lunghissimo e carezzevole.

96

€ 120,00

AA Müller Thurgau Feldmarschall von Fenner VT 2016

100% Müller Thurgau. Acciaio per 12 mesi. Paglierino brillante. Naso affascinante con sfumature di zenzero, camomilla ed erbe aromatiche. Al palato mostra eleganza e freschezza superiori e una dinamica impressionante. Il finale è interminabile. Grande vino.

94

€ 55,00

AA Sauvignon Riserva Rachtl 2019

100% Sauvignon. Tonneau e botte grande per 12 mesi e acciaio per 6 mesi. Paglierino con riflessi verdolini. Molto complesso sui toni di sambuco ed erbe aromatiche. Al palato è pieno, austero ma ben profilato e disteso. Il finale è lunghissimo e saporito.

94

€ 95,00

AA Cabernet Sauvignon Riserva Toren 2018

100% Cabernet Sauvignon. 12 mesi in barrique e 6 mesi in acciaio.

Doctor Wine
by Daniele Cernilli