



TIEFENBRUNNER

Schlosskellerei Turmhof

+39 0471 88 01 22

info@tiefenbrunner.com

www.tiefenbrunner.com

www.facebook.com/Turmhof.Tiefenbrunner

@tiefenbrunnerwinery



Südtirol DOC
2022



Selection

LINTICLARUS

Chardonnay
Riserva

WEINBESCHREIBUNG

Im Jahr 2025 feiern wir das mit Spannung erwartete Comeback unseres LINTICLARUS Chardonnay. Die Grundlage bildet eine Chardonnay-Anlage, die in Entiklar, unweit des renommierten Weinbergs Vigna AU gedeiht. Unser Chardonnay besticht zunächst mit seinem kraftvollen, dunklen Strohgelb. In der Nase spielt die Riserva mit Anklängen von mineralischen Noten wie Feuerstein und mit ersten Reifenaromen von Walnuss. Der Wein zeugt von einer lebendigen Frische, die von Fruchtnoten wie Birne, Quitte und einem Hauch von Zitruszeste begleitet wird. Die harmonisch integrierten Zedernnoten am Gaumen unterstreichen Körper und Burgundercharakter des Weines. Tannine und Säurestruktur begegnen sich in ausgewogener Weise.

BODENVERHÄLTNISSE

Tiefgründiger Moränenboden mit stark lehmigem Sand, sowie hohem Kalk- und Salzgehalt.

ERNTE UND VINIFIZIERUNG

Die Trauben des LINTICLARUS Chardonnay gelangen im Zeitraum Ende August bis Mitte September zur gewünschten phenolischen Reife. Die Gärung erfolgt zu gleichen Teilen in Barrique und Tonneau. In diesen Gebinden schließen sich ein biologischer Säureabbau und eine 11-monatige Reifezeit auf der Hefe an. Zuletzt ruht der Chardonnay noch ein weiteres Jahr in der Flasche.

INFO



100 % Chardonnay



Kalb- und Schweinefleisch, Geflügel, Steaks



10 - 12 °C



Entiklar, Gemeinde Kurtatsch an der Weinstraße
300 - 340 m



Drahrahmen
Bis zu 7.000 Rebstöcke/ha
Pflanzjahr: 2013



45 hl/ha



Alkohol = 14,0 % vol
Gesamtsäure = 6,0 g/Liter
Restsüße = 0,5 g/Liter



10 Jahre und mehr