



TIEFENBRUNNER

Schlosskellerei Turmhof

+39 0471 88 01 22

info@tiefenbrunner.com

www.tiefenbrunner.com

www.facebook.com/Turmhof.Tiefenbrunner

@tiefenbrunnerwinery



Südtirol DOC
2021



Selection

Vigna

TOREN Secundo

Cabernet Sauvignon Riserva



100 % Cabernet Sauvignon



Entklar, Gemeinde Kurtatsch an der
Weinstraße
Ausrichtung nach Süden



270 - 320 m



0,6 ha



Wildgerichte, Steaks und Roastbeef,
gereifter Käse



16 - 18 °C



Drahtrahmen, Zapfenkordon
9.000 Rebstöcke/ha
Pflanzjahr: 1987 und später



25 - 30 hl/ha



1.200



Alkohol = 14,0 % vol
Gesamtsäure = 5,3 g/Liter
Restsüße = 1,0 g/Liter



20 Jahre und mehr

WEINBESCHREIBUNG

Der Vigna TOREN Cabernet Sauvignon Riserva SECUNDO präsentiert sich als kleiner Bruder unserer Einzellige Vigna TOREN Cabernet Sauvignon Riserva. Die Entstehung dieser eigenständigen Interpretation ist auf die klimatischen Herausforderungen des Jahrganges 2021 zurückzuführen. Er überzeugt durch seine Filigranität und verkörpert die Eleganz und Ausdruckskraft dieser Rebsorte in authentischer Form. Der Wein präsentiert sich in einem dunklen Granatrot und entfaltet in der Nase vegetabile Aromen von Tabak sowie roten und schwarzen Waldfrüchten. Am Gaumen zeugen Würze, weiche Tannine und feine Säure von Harmonie und mehrjährigem Ausbau. Ein langer Abgang mit lebendiger Frische unterstreicht seine Vielschichtigkeit.

BODENVERHÄLTNISS UND EINFLUSS AUF DEN WEIN

Ein hoher Kalkschotteranteil prägt den stark lehmigen Sandboden. Der hohe Sandanteil begünstigt eine schnelle Erwärmung und zugleich langsame Abkühlung des Bodens, was die vollständige Reife der Trauben fördert. Das tiefgehende Wurzelwerk versorgt die Reben konstant mit Nährstoffen und unterstützt die Entwicklung von Weinen, die durch eine feine Handschrift und klare Persönlichkeit überzeugen.

ERNTE UND VINIFIZIERUNG

Nach der Lese werden die Trauben des TOREN SECUNDO sorgsam entrappt und von Grünteilen befreit. Die alkoholische Gärung erfolgt während der dreiwöchigen Maischestandzeit. Im Laufe der einjährigen Lagerung im Barrique-Fass findet der biologische Säureabbau statt. Anschließend ruht der Wein ein weiteres halbes Jahr im Tank und darf, nach Abfüllung, für weitere zwei Jahre in der Flasche reifen.

INFO

