



TIEFENBRUNNER

www.tiefenbrunner.com

Linticlarus

CUVÉE "*Linticlarus*"
CABERNET MERLOT

SÜDTIROL - ALTO ADIGE doc

Weinbeschreibung: dunkelgranatrot in der Farbe besticht diese Cuvée mit einer intensiven Blume nach Brombeere und schwarzer Johannisbeere. Der kräftige, strukturierte Körper sowie feine Tannine unterstützen ihre Nachhaltigkeit im Gaumen und ihren langen, saftigen Abgang.

Empfiehlt sich: zu gebratenem oder gegrilltem roten Fleisch, zu Wild sowie zu gereiftem Käse

Serviertemperatur: 17 – 18 °C

Rebsorte:	55% Cabernet und 45% Merlot
Anbaugbiet:	Cabernet S. aus südausgerichteten Hanglagen und Merlot aus Südosthängen in Entiklar (280 – 300 m ü.d.M.)
Boden:	Kalkschotterböden aus Moränenablagerungen
Erziehungsform:	Drahtrahmen; 5.500 - 7.500 Pflanzen / Hektar
Ertrag:	35 – 50 hl / Hektar
Alter der Reben:	bis 24 Jahre
Vinifizierung:	Maischegärung im Edelstahlgärtank; anschließend biologischer Säureabbau und 12-monatiger Ausbau im kleinen Eichenfass (Barrique); Assemblage der beiden Sorten; weitere Reife von 6 Monaten im großen Holzfass; Flaschenlagerung ein Jahr
Gebinde:	Edelstahltank, Barrique (franz. Eiche, 45% neu), großes Holzfass
Reifepotential:	8 – 10 Jahre

