

# AURELL

## CHARDONNAY 2020

Erster Jahrgang 2020

### Weinberge

Lage	Kaltern, Eppan
Meereshöhe	270 - 400 ü.d.M.
Boden	Kalkverwitterungsböden
Ausrichtung	Süd-Osten
Hangneigung	10-25 %
Erziehungsform	Guyot
Reben/Hektar	6000 St/ha
Ernte/Hektar	65 hl/ha
Lese	Anfang September

### Jahrgang 2020:

Im April und Mai zeigte sich stabiles Frühlingswetter mit viel Sonnenschein und milden Temperaturen. Der Juli verlief zunächst recht ausgeglichen, zum Ende hin stellten sich die heißesten Tage des Sommers ein. Im September schien der Sommer in die Verlängerung zu gehen, es gab noch viele Tage mit annähernd 30 Grad. Erst in den letzten Tagen sorgte eine markante Kaltfront für eine nachhaltige Abkühlung. Der Oktober schlug temperaturmäßig aus der Reihe. Denn während die meisten anderen Monate zu warm verliefen, lagen die Temperaturen im Oktober unter dem Durchschnitt.

### Vinifizierung:

Vinifikation:	Gärung im Edelstahltank
Ausbau:	im Edelstahlfass für 5 Monate
Abfüllung:	3.000 Flaschen im März 2021

### Analytische Daten:

Alkohol	12 % Vol.
Restzucker	2,0 g/l
Säure	5,0 g/l

### Sensorik und Trinkempfehlung:

Farbe: helles Strohgelb mit goldenen Reflexen  
Geruch: leichte Zitrusfrucht-Aromatik, exotische Früchte wie Ananas und Banane und helles Kernobst wie Apfel und Birne  
Geschmack: Saftige, cremige Frucht, animierende mineralische Frische und angenehme Salzigkeit am Gaumen  
Speisenempfehlung: Rote-Beete-Knödel, Lachs mit Pastinakenpüree, Südtiroler Weichkäse aus Kuhmilch  
Optimale Trinkreife: 3 Jahre  
Serviertemperatur: 10-12°C



  
*Kornell*

WINERY KORNELL - FLORIAN BRIGL - VIA COSMA E DAMIANO 6  
39018 SETTEQUERCE/TERLANO - ITALY - WWW.KORNELL.IT