

EICH

PINOT BIANCO 2020



Erster Jahrgang 2009

Weinberge:

Lage	Siebeneich in Terlan
Meereshöhe	300 m.ü.d.M.
Boden	Porphyrvwitterungsböden
Ausrichtung	Süd-Westen
Hangneigung	10-25 %
Erziehungsform	Guyot
Reben/Hektar	6000 St/ha
Ernte/Hektar	65 hl/ha
Lese	Ende August

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:	15.000 Flaschen im März 2021

Analytische Daten:

Alkohol	13,0 % Vol.
Restzucker	2,0 g/l
Säure	5,75 g/l

Sensorik und Trinkempfehlung:

Farbe: intensives, leuchtendes Strohgelb
Geruch: vielschichtig mit Noten von reifer Aprikose und gelbem Apfel, feine Honignoten, ein Hauch von Exotik mit grüner Mango
Geschmack: trockene, kräftige Struktur, mineralisch, salzige Noten und angenehme Säure, saftig und anregend mit lang anhaltendem Abgang
Speisenempfehlung: Risotto mit Steinpilzen, Hasenbraten, Melanzane alla Parmigiana
Optimale Trinkreife: 5 Jahre
Serviertemperatur: 11-13 °C



Kornell