

GRIS

PINOT GRIGIO 2020

Erster Jahrgang 2015



Weinberge:

Lage	Oberplanitzing in Kaltern
Meereshöhe	350-400 m ü.d.M.
Boden	Kalkverwitterungsböden
Ausrichtung	Süd-Osten
Hangneigung	15 %
Erziehungsform	Guyot
Reben/Hektar	6000 St/ha
Ernte/Hektar	65 hl/ha
Lese	Mitte 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:	15.000 Flaschen im März 2021

Daten:

Alkohol	12,5 % Vol.
Restzucker	1,6 g/l
Säure	5,57 g/l

Sensorik und Trinkempfehlung:

Farbe: kräftiges Gelb mit bernsteinfarbenen Reflexen
Geruch: ausgeprägt fruchtige Aromen nach Kaiser-Alexander-Birnen und gelbem Pfirsich, Duft nach einer frisch aufgebrochenen Kokosnuss, ein Hauch von Heublumen
Geschmack: vollmundig, strukturiert und elegant mit lebendiger Frische, saftiger Fülle und mineralischem Nerv.
Speisenempfehlung: Käsepressknödel, Spinatschlutzkrapfen, Gerichte mit Wildgeflügel
Optimale Trinkreife: 5 Jahre
Serviertemperatur: 11-13 °C



Kornell

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