

# C O S M A S

## SAUVIGNON BLANC 2021

Erster Jahrgang 2003



### Weinberge:

Lage	Siebeneich bei Terlan, Unterinn am Ritten, Ackpfeif bei Lana
Meereshöhe	270 - 700 m ü.d.M.
Boden	Porphy- und Kalkverwitterungsböden
Ausrichtung	Süden/Süd-Osten
Hangneigung	10-25 %
Erziehungsform	Guyot
Reben/Hektar	6000 St/ha
Ernte/Hektar	65 hl/ha
Lese	Ende August

### Jahrgang 2021:

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:	25.000 Flaschen im März 2021

### Analytische Daten:

Alkohol	12,5 % Vol.
Restzucker	2,3 g/l
Säure	6,67 g/l

### Sensorik und Trinkempfehlung:

Farbe: helles Strohgelb mit grünlichem Schimmer  
Geruch: vielschichtig, elegant mit Noten von Stachelbeeren, Holunderblüten und leichten Brennessel- und Mispel-Aromen  
Geschmack: kernige, trockene Struktur, mineralische, saftige Noten und angenehme, frische Säure, anregender, einladender Abgang.

Speisenempfehlung: Schalen- und Krustentiere, Sushi, Sashimi, geräucherte Lachsforelle

Optimale Trinkreife: 5 Jahre

Serviertemperatur: 11-13 °C



*Kornell*