

AICHBERG

CUVÉE BLANC 2017

Weissburgunder, Chardonnay, Sauvignon

Erster Jahrgang 2016

Weinberge

Lage	Ansitz Aichberg Eppan Berg
Meereshöhe	450 m ü.d.M.
Boden	Kalkverwitterungsböden mit Lehmanteil
Ausrichtung	Süd-Osten
Hangneigung	20-25 %
Erziehungsform	Guyot
Anbau	Demeter zertifiziert (biodynamisch)
Reben/Hektar	6000 St/ha
Ernte/Hektar	50 hl/ha
Lese	Ende September

Jahrgang 2017:

Ein Jahr der Herausforderungen. Trockenperiode und Frost im April, sowie Tropennächte und Hitzeperioden im Sommer, und immer wieder viel Regen, im Herbst Hagel, die Ausbeute liegt bei bis zu 15 % weniger als im Vorjahr, die Lese begann bereits am 25. August, 2 Wochen früher als das Jahr zuvor, die Tag und Nachtunterschiede im Herbst kamen aber zur Genüge. Am Ende konnten wir einen guten Jahrgang erzielen und sind zufrieden.

Vinifizierung:

Vinifikation:	Gemeinsame Spontangärung der Rebsorten in Holzfässern.
Ausbau:	Lagerung in Barrique und Tonneaux für 9 Monate, weitere 7 Monate Flaschenreife
Abfüllung:	5.000 Flaschen im Juli 2019

Analytische Daten:

Alkohol	13 % Vol.
Restzucker	1,5 g/l
Säure	6,3 g/l

Beschreibung und Trinkempfehlung:

Farbe: helles brillantes Strohgelb
Geruch: elegante, verspielte Aromen, exotisch mit Ananas und Banane, etwas Bratapfel, ein Hauch von Tabak, weißem Pfeffer, Zedernholz und Rosmarin
Geschmack: elegante Struktur, tiefgründig, geschmeidige, saftige Fülle mit lebendigem, mineralischem Abgang
Speisenempfehlung: Spargelgerichte, Austern, Rindstartar
Optimale Trinkreife: 10-15 Jahre
Serviertemperatur: 12-14 °C



Kornell

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