

AICHBERG

CUVÉE BLANC 2018

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 2018:

Das Weinjahr startete mit einer frühen Reblüte. Der Sommer verlief heiß und trocken. Zu Beginn der Ernte der frühreifen Sorten stellte uns eine feucht-warme Witterung vor einige Herausforderungen. Ideales Herbstwetter ab Mitte September sorgte dann aber für eine optimale Reifung und Aromabildung der Trauben, vor allem in höheren Lagen. 2018 überrascht mit viel versprechenden Weißweinen und außerordentlichen Rotweinen.

Vinifizierung:

Vinifikation:	Gemeinsame Spontangärung der Rebsorten in Holzfässern.
Ausbau:	Lagerung in Barrique und Tonneaux für 9 Monate, weitere 7 Monate Flaschenreife
Abfüllung:	6.500 Flaschen im März 2020

Analytische Daten:

Alkohol	12,5 % Vol.
Restzucker	1,7 g/l
Säure	6,4 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 KORNELL - FLORIAN BRIGL - VIA COSMA E DAMIANO 6
39018 SETTEQUERCE/TERLANO - ITALY - WWW.KORNELL.IT