

# AICHBERG

## CUVÉE BLANC 2019

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 2019:

Nach einem überdurchschnittlich warmen Winter folgt ein feucht-kühles Frühjahr und ein hochsommerlicher Frühsommer mit nur spärlichen Niederschlägen. Schwere Hagelschläge Anfang August waren in der Zone um Bozen zu verzeichnen. Der Sommer verlief heiß und trocken. Zu Beginn der Ernte war es kurze Zeit ungünstig feucht, danach stellte sich aber eine ideale Witterung ein. Die großen Herausforderungen des Jahres wurden dann doch mit einem guten Jahrgang belohnt.

### 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 2021

### Analytische Daten:

Alkohol	12,5 % Vol.
Restzucker	1,3 g/l
Säure	6,18 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