

# AICHBERG

## CUVÉE BLANC 2020

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 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:	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*