

AICHBERG

CUVÉE BLANC RISERVA 2021

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 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:	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 2022

Analytische Daten:

Alkohol	12,5 % Vol.
Restzucker	0,8 g/l
Säure	5,59 g/l

Beschreibung und Trinkempfehlung:

Farbe: kräftiges brillantes Goldgelb
Geruch: leicht rauchige Aromen, Bratapfel, Honig & ein Hauch von Exotik.
Geschmack: elegant & tiefgründig mit saftiger Fülle und lebendigem, mineralischem Abgang.
Speisenempfehlung: Austern, Krustentiere, Rindstartar, Spargelgerichte, Safranrisotto, Ossobuco ...
Optimale Trinkreife: 10-15 Jahre
Serviertemperatur: 12-14 °C




Kornell