

AURELL

CHARDONNAY 2021

Erster Jahrgang 2020

Weinberge:

Lage	Kaltern, Eppan
Meereshöhe	270 - 400 ü.d.M.
Boden	Kalkverwitterungsböden
Ausrichtung	Süd-Osten
Hangneigung	10-25 %
Erziehungsform	Guyot
Reben/Hektar	6000 St/ha
Ernte/Hektar	65 hl/ha
Lese	Anfang 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:	Gärung im Edelstahltank
Ausbau:	im Edelstahlfass für 5 Monate
Abfüllung:	3.000 Flaschen im März 2021

Analytische Daten:

Alkohol	12,5 % Vol.
Restzucker	1,6 g/l
Säure	6,4 g/l

Sensorik und Trinkempfehlung:

Farbe: helles Strohgelb mit goldenen Reflexen
Geruch: leichte Zitrusfrucht-Aromatik, exotische Früchte wie Ananas und Banane und helles Kernobst wie Apfel und Birne
Geschmack: Saftige, cremige Frucht, animierende mineralische Frische und angenehme Salzigkeit am Gaumen
Speisenempfehlung: Rote-Beete-Knödel, Lachs mit Pastinakenpüree, Südtiroler Weichkäse aus Kuhmilch
Optimale Trinkreife: 3 Jahre
Serviertemperatur: 10-12°C




Kornell

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