

C O S M A S

SAUVIGNON BLANC 2019



Erster Jahrgang 2003

Weinberge

Lage	Siebeneich bei Terlan, Unterinn am Ritten, Ackpfeif bei Lana
Meereshöhe	270 - 700 m ü.d.M.
Boden	Porphy- und Kalkverwitterungsböden
Ausrichtung	Süden/Süd-Osten
Hangneigung	10-25 %
Erziehungsform	Guyot
Reben/Hektar	6000 St/ha
Ernte/Hektar	65 hl/ha
Lese	Ende August

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:	Gärung im Edelstahltank
Ausbau:	im Edelstahlfass für 5 Monate
Abfüllung:	25.000 Flaschen im März 2020

Analytische Daten:

Alkohol	12,5 % Vol.
Restzucker	1,0 g/l
Säure	6,5 g/l

Sensorik und Trinkempfehlung:

Farbe: helles Strohgelb mit grünlichem Schimmer
Geruch: vielschichtig, elegant mit Noten von Stachelbeeren, Holunderblüten und leichten Brennnessel- und Mispel-Aromen
Geschmack: kernige, trockene Struktur, mineralische, saftige Noten und angenehme, frische Säure, anregender, einladender Abgang.

Speisempfehlung: Schalen- und Krustentiere, Sushi, Sashimi, geräucherte Lachsforelle...

Optimale Trinkreife: 5 Jahre

Serviertemperatur: 11-13 °C



Kornell

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