

C O S M A S

SAUVIGNON BLANC 2023

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 | Anfang September |

Jahrgang 2023:

Das Jahr begann mild und trocken. Die anschließenden Frühlingswochen waren verregnet und kühl. Es folgte ein Sommer mit drei Hitzewellen und ein wahrlich goldener Herbst. Das Weinbaujahr 2023 war von einem Witterungsverlauf der Extreme geprägt. Schlussendlich wurde Mühe und Fleiß im Weinberg belohnt. Unser Ergebnis: Gesunde und qualitativ hochwertige Trauben.

Vinifizierung:

| | |
|---------------|-------------------------------|
| Vinifikation: | Gärung im Edelstahltank |
| Ausbau: | im Edelstahlfass für 7 Monate |
| Abfüllung: | 25.000 Flaschen im März 2024 |

Analytische Daten:

| | |
|------------|-------------|
| Alkohol | 12,5 % Vol. |
| Restzucker | 1,1 g/l |
| Säure | 5,93 g/l |

Sensorik und Trinkempfehlung:

Farbe: kräftiges Strohgelb

Geruch: elegante, aromatische Noten von Stachelbeeren, Holunderblüten und Weinbergpfirsichen

Geschmack: saftige trockene Struktur, mineralische Noten mit einem Hauch von Südfrüchten

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

Optimale Trinkreife: 5 Jahre

Serviertemperatur: 11-13 °C




Kornell