



K O R N E L L
F L O R I A N B R I G L



DAMIAN

Gewürztraminer 2017

Erster Jahrgang 2007

Lage:

Wächst direkt am Weingut in Siebeneich

Meereshöhe	300 - 500
Boden	Porphyerverwitterungsböden
Ausrichtung	Süden
Hangneigung	10-20%
Erziehungsform	Guyot
Reben/Hektar	6000 St/ha
Ernte/Hektar	50 hl/ha
Lese	Ende September

Jahrgang 2017:

Ein Jahr der Herausforderungen. Trockenperiode und Frost im April, sowie Tropennächte und Hitzeperioden im Sommer, und immer wieder viel Regen, im Herbst Hagel, die Ausbeute liegt bei bis zu 15 % weniger als im Vorjahr, die Lese begann bereits am 25. August, 2 Wochen früher als das Jahr zuvor, die Tag und Nachtunterschiede im Herbst kamen aber zur genüge. Am Ende konnten wir einen guten Jahrgang erzielen und sind zufrieden.

Vinifizierung:

Vinifikation:	Gärung im Edelstahltank
Ausbau:	im Edelstahlfass für 5 Monate
Abfüllung:	10.000 Flaschen im März 2018

Analytische Daten:

Alkohol	13,5 % Vol.
Restzucker	3,5 g/l
Säure	6,0 g/l

Beschreibung und Trinkempfehlung:

Farbe: Kräftige goldgelbe, frische Farbnuancen.

Geruch: Elegant-aromatisches Bukett mit Noten von frischen Rosen, einem Hauch von Gewürzen und Fuchtaromen mit Lychee.

Geschmack: Elegant, frisch, gut strukturiert und harmonisch im Gaumen, langer Nachklang.

Speisenempfehlung: Passt vorzüglich zu Krustentieren, asiatischer Küche und gereiftem Roquefort.

Optimale Trinkreife: Sommer 2018 bis Ende 2024

Serviertemperatur: 13 °C