

DAMIAN

GEWÜRZTRAMINER 2018

Erster Jahrgang 2007

Weinberge

Lage	Siebeneich bei Terlan
Meereshöhe	300 m. ü.d.M.
Boden	Porphyerverwitterungsböden
Ausrichtung	Süden
Hangneigung	15-20 %
Erziehungsform	Guyot
Reben/Hektar	6000 St/ha
Ernte/Hektar	65 hl/ha
Lese	Ende September

Jahrgang 2018:

Das Weinjahr startete mit einer frühen Reblüte. Der Sommer verlief heiß und trocken. Zu Beginn der Ernte der frühreifen Sorten stellte uns eine feucht-warme Witterung vor einige Herausforderungen. Ideales Herbstwetter ab Mitte September sorgte dann aber für eine optimale Reifung und Aromabildung der Trauben, vor allem in höheren Lagen. 2018 überrascht mit viel versprechenden Weißweinen und außerordentlichen Rotweinen.

Vinifizierung:

Vinifikation:	Gärung im Edelstahltank
Ausbau:	im Edelstahlfass für 5 Monate
Abfüllung:	10.000 Flaschen im März 2019

Analytische Daten:

Alkohol	13,5 % Vol.
Restzucker	3,9 g/l
Säure	4,3 g/l

Sensorik und Trinkempfehlung:

Farbe: helles klares Goldgelb
Geruch: tiefgründige, fruchtige Aromen nach reifer Marille, Orangenschale, etwas Trockenfrüchten und Marzipan, einem Hauch von Rosenduft und Zimt im Abgang
Geschmack: voll, elegant, lebendige Frische, saftige Fülle, leichte Bittermandelnoten im Abgang.
Speisenempfehlung: Asiatische Küche, Currygerichte und Südtiroler Speck...
Optimale Trinkreife: bis 2024
Serviertemperatur: 11-13 °C



Kornell

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