

DAMIAN

GEWÜRZTRAMINER 2019

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 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: | 10.000 Flaschen im März 2020 |

Analytische Daten:

| | |
|------------|-------------|
| Alkohol | 13,5 % Vol. |
| Restzucker | 4,4 g/l |
| Säure | 4,6 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: 5 Jahre
Serviertemperatur: 11-13 °C




Kornell

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