

# EICH

## PINOT BIANCO 2019

Erster Jahrgang 2009

### Weinberge

Lage	Siebeneich in Terlan
Meereshöhe	300 m.ü.d.M.
Boden	Porphyreverwitterungsböden
Ausrichtung	Süd-Westen
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:	15.000 Flaschen im März 2020

### Analytische Daten:

Alkohol	12,5 % Vol.
Restzucker	1,0 g/l
Säure	5,9 g/l

### Sensorik und Trinkempfehlung:

Farbe: intensives, leuchtendes Strohgelb

Geruch: vielschichtig mit Noten von reifer Aprikose und gelben Apfel Golden sowie etwas exotisch nach Ananas und leichten Zitrusnoten im Hintergrund

Geschmack: trockene, kräftige Struktur, mineralisch, salzige Noten und angenehme Säure, saftig und anregend mit lang anhaltendem Abgang

Speisenempfehlung: Risotto mit Steinpilzen, Hasenbraten, Melanzane alla parmigiana...

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