



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

## **GREIF**

Lagrein 2017

Erster Jahrgang 2003

### **Lage:**

Siebeneich und Bozen Dorf

Meereshöhe	270 m ü.d.M.
Boden	Porphyerverwitterungsböden
Ausrichtung	Süden
Hangneigung	0 %
Erziehungsform	Pergola
Reben/Hektar	3300 St/ha
Alter der Reben	im Durchschnitt 25 Jahre
Ernte/Hektar	70 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 mit Maischekontakt von 15-18 Tage
Ausbau:	Säureabbau und Ausbau für 6 Monate im großen Holzfass von 50 hl
Abfüllung:	25.000 Flaschen im April 2018

### **Analytische Daten:**

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

### **Beschreibung und Trinkempfehlung:**

Farbe: Intensives, Rubinrot mit violetten Reflexen.

Geruch: Einladend intensiv, fruchtbetont mit dem Duft von reifen Brombeeren, würzig mit Aromen von Bitter-Schokolade.

Geschmack: Frisch und voll mit kräftigen Gerbstoffen, fruchtig und saftig mit angenehmer Säure, anhaltend.

Speisempfehlung: Zu kräftigen Gerichten mit rotem Fleisch und Wild, Grillgerichten und reifen Käsesorten.

Lagerfähigkeit: 5-10 Jahre

Serviertemperatur: 16-18 °C

