

GREIF

LAGREIN 2018

Erster Jahrgang

2003

Weinberge

Lage	Siebeneich und Bozen Dorf
Meereshöhe	200 - 270 m.ü.d.M
Boden	Porphyrvwitterungs- ;Schwemmböden
Ausrichtung	Süden
Hangneigung	0-10 %
Erziehungsform	Guyot / Pergola
Reben/Hektar	6000 St/ha 5000 St/ha
Ernte/Hektar	Anfang Oktober

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 und großem Holzfass
Ausbau:	im großen Holzfass für 6 Monate
Abfüllung:	35.000 Flaschen im April 2019

Analytische Daten:

Alkohol	12,5 % Vol.
Restzucker	1,5 g/l
Säure	6,3 g/l

Sensorik und Trinkempfehlung:

Farbe: dichtes Purpurrot

Geruch: kräftige Aromen von schwarzen Beeren, Amarenakirsche, Brombeere, Würze von Pfeffer, Lakritze und Bitterschokolade

Geschmack: markante, dichte Gerbstoffe, lebendige Frische und saftige Struktur

Speisenempfehlung: geschmortes oder gegrilltes Fleisch von Wild und Rind, würziger Hartkäse...

Optimale Trinkreife: bis 2024

Serviertemperatur: 15-18 °C



Kornell

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