

GREIF

LAGREIN 2019

Erster Jahrgang

2003

Weinberge

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

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 und großem Holzfass
Ausbau:	im großen Holzfass für 6 Monate
Abfüllung:	35.000 Flaschen im April 2020

Analytische Daten:

Alkohol	12,5 % Vol.
Restzucker	1,5 g/l
Säure	5,0 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: 7 Jahre
Serviertemperatur: 15-18 °C




Kornell

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