



K O R N E L L
FLORIAN BRIGL

GRIS

Pinot Grigio 2017

Erster Jahrgang

2015

Lage:

Oberplanitzing Kaltern

Meereshöhe	350 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 August

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
Ausbau:	im Edelstahlfass für 5 Monate
Abfüllung:	7.000 Flaschen im März 2018

Analytische Daten:

Alkohol	13,5 % Vol.
Restzucker	2,0 g/l
Säure	4,9 g/l

Beschreibung und Trinkempfehlung:

Farbe: Helles Strohgelb mit grünlichem Schimmer.

Geruch: Ausgeprägt fruchtige Aromen nach Birnen und Pfirsich, und Heublumen komplexes Duftspektrum, breites Gaumenbouquet.

Geschmack: Voll und elegant mit lebendiger Frische, saftiger Fülle und mineralischem Nerv.

Speisenempfehlung: Zu allerlei Nudelgerichten und Gemüseaufläufen. Auch zu zart gebratenen Fischgerichten.

Optimale Trinkreife: Sommer 2018 bis Ende 2022

Serviertemperatur: 12 °C

