

GRIS

PINOT GRIGIO 2019



Erster Jahrgang 2015

Weinberge

Lage	Oberplanitzing in Kaltern
Meereshöhe	350-400 m ü.d.M.
Boden	Kalkverwitterungsböden
Ausrichtung	Süd-Osten
Hangneigung	15 %
Erziehungsform	Guyot
Reben/Hektar	6000 St/ha
Ernte/Hektar	65 hl/ha
Lese	Mitte September

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

Daten:

Alkohol	12,5 % Vol.
Restzucker	2,4 g/l
Säure	5,9 g/l

Sensorik und Trinkempfehlung:

Farbe: kräftiges Gelb mit bernsteinfarbenen Reflexen
Geruch: ausgeprägt fruchtige Aromen nach Kaiser-Alexander-Birnen und gelbem Pfirsich, ein Hauch von Kokos und Heublumen
Geschmack: vollmundig, strukturiert und elegant mit lebendiger Frische, saftiger Fülle und mineralischem Nerv.
Speisenempfehlung: Käsespressknödel, Spinatschlutzkrapfen, Gerichte mit Wildgeflügel..
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