

GRIS

PINOT GRIGIO 2022

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 2022:

Stabiles Frühlingwetter mit angenehmen Temperaturen brachte einen frühen Austrieb mit sich. Die Sommermonate verliefen weiterhin warm und relativ trocken, zum Ende hin gab es ergiebige Niederschläge, dadurch konnten die Reben mit ausreichend Wasser versorgt werden. Der Herbst zeigte sich von seiner schönsten Seite, bei Sonnenschein und angenehmen Temperaturen starteten wir die Weinlese etwas früher als gewohnt. Das Ergebnis konnte sich durchaus sehen lassen: Gesunde und qualitativ hochwertige Trauben.

Vinifizierung:

Vinifikation:	Gärung im Edelstahltank
Ausbau:	im Edelstahlfass für 5 Monate
Abfüllung:	15.000 Flaschen im März 2023

Daten:

Alkohol	13 % Vol.
Restzucker	1,9 g/l
Säure	5,22 g/l

Sensorik und Trinkempfehlung:

Farbe: kräftiges Gelb mit bernsteinfarbenen Reflexen
Geruch: ausgeprägt fruchtige Aromen nach Kaiser-Alexander-Birnen und gelbem Pfirsich, Duft nach einer frisch aufgebrochenen Kokosnuss, ein Hauch von Heublumen
Geschmack: vollmundig, strukturiert und elegant mit lebendiger Frische, saftiger Fülle und mineralischem Nerv.
Speisenempfehlung: Käsepressknödel, Spinatschlutzkräpfen, Gerichte mit Wildgeflügel
Optimale Trinkreife: 5 Jahre
Serviertemperatur: 11-13 °C



Kornell