

# GRIS

## PINOT GRIGIO 2023

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 2023:

Das Jahr begann mild und trocken. Die anschließenden Frühlingswochen waren verregnet und kühl. Es folgte ein Sommer mit drei Hitzewellen und ein wahrlich goldener Herbst. Das Weinbaujahr 2023 war von einem Witterungsverlauf der Extreme geprägt. Schlussendlich wurde Mühe und Fleiß im Weinberg belohnt. Unser Ergebnis: Gesunde und qualitativ hochwertige Trauben.

### Vinifizierung:

Vinifikation:	Gärung im Edeltank
Ausbau:	im Edeltank für 6 Monate
Abfüllung:	15.000 Flaschen im März 2024

### Daten:

Alkohol	12,5 % Vol.
Restzucker	1,3 g/l
Säure	5,24 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, Spinatschlutzkrapfen, Gerichte mit Wildgeflügel  
Optimale Trinkreife: 5 Jahre  
Serviertemperatur: 11-13 °C



  
*Kornell*