

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 Strohgelb
Geruch: fruchtige Aromen von reifen Kaiser-Alexander-Birnen und Aprikosen, würzige Noten mit einem Hauch von Wiesenblumen
Geschmack: elegante Struktur mit lebendiger Frische, angenehmer Säure und saftiger Fülle
Speisenempfehlung: Ziegenfrischkäse, Pastagerichte mit weißem Ragout, Käsepressknödel, Spinatschlutzkrapfen, Wienerschnitzel, Gerichte mit Wildgeflügel ...
Optimale Trinkreife: 5 Jahre
Serviertemperatur: 11-13 °C




Kornell