

# 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*