

GRIS

PINOT GRIGIO 2024

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 2024:

Wir blicken auf ein herausforderndes, aber vielversprechendes Weinjahr zurück. Das kühle und verregnete Frühjahr und der Frühsommer führten zu verspäteter & nur teilweise zufriedenstellender Blütezeit.

Unsere tägliche Arbeit im Weinberg war von hohem Einsatz, Fleiß & Engagement geprägt. Demnach konnten wir trotz eines anspruchsvollen Jahres bis zum Schluss, etwas weniger, dafür aber vorwiegend qualitativ hochwertiges Lesegut ernten. Auch unser Kellermeister Marco Chisté zeigt sich optimistisch. Das Jahr 2024 bringt uns aromatische & sortentypische Weißweine sowie leicht fruchtbetonte, elegante Rotweine.

Vinifizierung:

Vinifikation:	Gärung im Edeltank
Ausbau:	im Edeltank für 6 Monate
Abfüllung:	15.000 Flaschen im März 2025

Daten:

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

WEINGUT | TENUTA

WEINGUT KORNELL – FLORIAN BRIGL – KOSMAS UND DAMIAN WEG 6
39018 SIEBENEICH/TERLAN – ITALIEN – WWW.KORNELL.IT