



K O R N E L L
FLORIAN BRIGL

MARITH

Blauburgunder 2017

Erster Jahrgang 2008

Lage:

Mazon - Kaltern

Meereshöhe	400 m ü.d.M.
Boden	Porphy- und Schotterböden
Ausrichtung	Süd-Osten
Hangneigung	0-10 %
Erziehungsform	Guyot
Reben/Hektar	7000 St/ha
Alter der Reben	im Durchschnitt 15 Jahre
Ernte/Hektar	60 hl/ha
Lese	Mitte September

Jahrgang 2017:

Ein Jahr der Herausforderungen. Trockenperiode und Frost im April, sowie Tropennächte und Hitzeperioden im Sommer, und immer wieder viel Regen, im Herbst Hagel, die Ausbeute liegt bei bis zu 15 % weniger als im Vorjahr, die Lese begann bereits am 25. August, 2 Wochen früher als das Jahr zuvor, die Tag und Nachtunterschiede im Herbst kamen aber zur Genüge. Am Ende konnten wir einen guten Jahrgang erzielen und sind zufrieden.

Vinifizierung:

Vinifikation:	Gärung im Holzbottich mit Maischekontakt von 9-12 Tage
Ausbau:	Säureabbau und Ausbau für 8 Monate im großen Holzfass von 50 hl weitere 2 Monate Flaschenreife
Abfüllung:	8.500 Flaschen im Mai 2018

Analytische Daten:

Alkohol	13 % Vol.
Restzucker	1,5 g/l
Säure	5,0 g/l

Beschreibung und Trinkempfehlung:

Farbe: Frisches, intensives Rubinrot.

Geruch: Fruchtige, elegante Aromen von roten Beeren und Kirschen, leicht würzige Noten.

Geschmack: Frisch und anregend mit weichen Gerbstoffen und lebendiger Säure, fruchtig und saftig mit bestechender Fülle und saftigem Abgang.

Speisenbegleitung: Nudelgerichten, gegrilltem Fisch und hellem Fleisch, kalter Aufschnitt.

Lagerfähigkeit: 5-10 Jahre

Serviertemperatur: 14 °C

