

MARITH

PINOT NERO 2024

Erster Jahrgang 2008

Weinberge:

Lage	Kaltern, Mazzon
Meereshöhe	270 m.ü.d.M.
Boden	Kalksedimentböden
Ausrichtung	West
Hangneigung	10 %
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 großen Holzfass
Ausbau:	im großen Holzfass für 7 Monate
Abfüllung:	15.000 Flaschen im März 2025

Analytische Daten:

Alkohol	13 % Vol.
Restzucker	2,4 g/l
Säure	4,9 g/l

Sensorik und Trinkempfehlung:

Farbe: helles leuchtendes Rubinrot

Geruch: fruchtige, elegante Aromen von Beeren & Kirschen, dezente Noten von weißem Pfeffer

Geschmack: frisch, fruchtig mit weichen Gerbstoffen, lebendiger Säure und saftigem Abgang

Speisenempfehlung: traditionelle, italienische & mediterrane Küche ...

Optimale Trinkreife: 7 Jahre

Serviertemperatur: 12-14 °C



Kornell 

WEINGUT | TENUTA

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