



K O R N E L L
F L O R I A N B R I G L



Oberberg

Sauvignon blanc selection 2016

Erster Jahrgang 2011

Lage:

Eppan Berg - Überetsch

Meereshöhe	550 m ü.d.M.
Boden	kalkhaltige Schotterböden mit hohem Lehmanteil
Ausrichtung	Süden, Süd-Osten
Hangneigung	10 %
Erziehungsform	Guyot
Reben/Hektar	6000 St/ha
Alter der Reben	10 Jahre
Ernte/Hektar	50 hl/ha
Lese	Ende September

Jahrgang:

2016 verzeichneten wir einen sehr heißen eher trockenen Frühsommer der bis in den August anhielt, danach wurde es etwas kühler. Im Spätherbst kam reichlich Regen der vor allem eine wunderbare intensive Frucht und eine perfekte Reife brachte.

Vinifizierung:

Vinifikation:	Gärung im Edelstahltank
Ausbau:	im Edelstahlfass für 5 Monate weitere 5 Monate Flaschenreife
Abfüllung:	4.000 Flaschen im Mai 2017

Analytische Daten:

Alkohol	13,5 % Vol.
Restzucker	1,5 g/l
Säure	6,3 g/l

Beschreibung und Trinkempfehlung:

Farbe: funkelndes Strohgelb mit grünem Schimmer.

Geruch: vielschichtig und intensiv mit exotischen reifen Noten von weissem Pfirsich, Salbei und Stachelbeere. Nasser Stein und feiner frischer Kräuterduft.

Geschmack: große Komplexität am Gaumen, Frische und zugleich salzige Noten, stoffig, langer satter Nachhall.

Speisenbegleitung: Schalen & Krustentiere, helles Fleisch, gegrillter Fisch aber auch würziger fetter Käse.

Lagerfähigkeit: 10-15 Jahre und mehr

Serviertemperatur: 11-13 °C