

# OBERBERG

## SAUVIGNON BLANC 2017

Erster Jahrgang 2011

### Weinberge

Lage	Eppan Berg
Meereshöhe	550 m ü.d.M.
Boden	Kalkverwitterungsböden mit Lehm
Ausrichtung	Süd-Osten
Hangneigung	10 %
Erziehungsform	Guyot
Reben/Hektar	6000 St/ha
Ernte/Hektar	50 hl/ha
Lese	Ende 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 Edelstahltank
Ausbau:	im Edelstahlfass für 8 Monate, weitere 7 Monate Flaschenreife
Abfüllung:	4.000 Flaschen im Juli 2018

### Analytische Daten:

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

### Beschreibung und Trinkempfehlung:

Farbe: kräftiges Strohgelb mit grünlichem Schimmer  
Geruch: vielschichtig und tiefgründig mit Noten von Stachelbeeren, Grapefruit, Tomatenblätter und ein Hauch von Minze und Salbei.

Geschmack: körperreich, komplex, salzige Noten mit extremer Fülle und Eleganz, sehr kraftvoll und mineralisch im Abgang.

Speisenempfehlung: Schalen & Krustentiere, Fischsuppe, Stockfischgeröstel...

Optimale Trinkreife: bis 2027

Serviertemperatur: 12-14 °C



*Kornell*

WINERY KORNELL - FLORIAN BRIGL - VIA COSMA E DAMIANO 6  
39018 SETTEQUERCE/TERLANO - ITALY - WWW.KORNELL.IT