

OBERBERG

SAUVIGNON BLANC 2018

Erster Jahrgang 2011

Weinberge

Lage	Eppan Berg - Überetsch
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 2018:

Das Weinjahr startete mit einer frühen Rebblüte. Der Sommer verlief heiß und trocken. Zu Beginn der Ernte der frühreifen Sorten stellte uns eine feucht-warme Witterung vor einige Herausforderungen. Ideales Herbstwetter ab Mitte September sorgte dann aber für eine optimale Reifung und Aromabildung der Trauben, vor allem in höheren Lagen. 2018 überrascht mit viel versprechenden Weißweinen und außerordentlichen Rotweinen.

Vinifizierung:

Vinifikation:	Gärung im Edelstahltank
Ausbau:	im Edelstahlfass für 8 Monate, weitere 7 Monate Flaschenreife
Abfüllung:	6.000 Flaschen im September 2019

Analytische Daten:

Alkohol	13 % Vol.
Restzucker	1,5 g/l
Säure	6,2 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: 15 Jahre

Serviertemperatur: 12-14 °C



Kornell

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