

OBERBERG

SAUVIGNON BLANC 2021

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 2021:

Im April und Mai zeigte sich stabiles Frühlingswetter mit viel Sonnenschein und milden Temperaturen. Der Juli verlief zunächst recht ausgeglichen, zum Ende hin stellten sich die heißesten Tage des Sommers ein. Im September schien der Sommer in die Verlängerung zu gehen, es gab noch viele Tage mit annähernd 30 Grad. Erst in den letzten Tagen sorgte eine markante Kaltfront für eine nachhaltige Abkühlung. Der Oktober schlug temperaturmäßig aus der Reihe. Denn während die meisten anderen Monate zu warm verliefen, lagen die Temperaturen im Oktober unter dem Durchschnitt.

Vinifizierung:

Vinifikation:	Gärung im Edelstahltank
Ausbau:	im Edelstahlfass für 8 Monate, weitere 7 Monate Flaschenreife
Abfüllung:	6.000 Flaschen im September 2023

Analytische Daten:

Alkohol	13,5 % Vol.
Restzucker	2,7 g/l
Säure	6,86 g/l

Beschreibung und Trinkempfehlung:

Farbe: leuchtendes Strohgelb
Geruch: vielschichtig und tiefgründig mit Noten von Stachelbeeren, ein Hauch von Exotik mit Noten von Grapefruit und reifen Bananen
Geschmack: körperreich, Eleganz mit komplexer Textur, salzige Noten mit erfrischender Fülle, langanhaltend im Abgang
Speisenempfehlung: Käsespätzle, Pilzgerichte, Schalen & Krustentiere, Fischsuppe, Stockfischgeröstel, Kalbsgeschnetzeltes ...
Optimale Trinkreife: 10 Jahre
Serviertemperatur: 12-14 °C


Kornell