

OBERBERG

SAUVIGNON BLANC 2022

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 2022:

Stabiles Frühlingwetter mit angenehmen Temperaturen brachte einen frühen Austrieb mit sich. Die Sommermonate verliefen weiterhin warm und relativ trocken, zum Ende hin gab es ergiebige Niederschläge, dadurch konnten die Reben mit ausreichend Wasser versorgt werden. Der Herbst zeigte sich von seiner schönsten Seite, bei Sonnenschein und angenehmen Temperaturen starteten wir die Weinlese etwas früher als gewohnt. Das Ergebnis konnte sich durchaus sehen lassen: Gesunde und qualitativ hochwertige Trauben.

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	1,8 g/l
Säure	6,44 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 

WEINGUT | TENUTA

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