

GREIF

LAGREIN 2022

Erster Jahrgang 2003

Weinberge:

Lage	Siebeneich und Bozen Dorf
Meereshöhe	200 – 270 m.ü.d.M.
Boden	Porphyerverwitterungs-, Schwemmböden
Ausrichtung	Süden
Hangneigung	0-10 %
Erziehungsform	Guyot / Pergola
Reben/Hektar	6000 St/ha
Ernte/Hektar	Anfang Oktober

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 und großem Holzfass
Ausbau:	im großen Holzfass für 6 Monate
Abfüllung:	25.000 Flaschen im April 2023

Analytische Daten:

Alkohol	13 % Vol.
Restzucker	0,3 g/l
Säure	5,31 g/l

Sensorik und Trinkempfehlung:

Farbe: dichtes Purpurrot

Geruch: kräftige Aromen von schwarzen Beeren, Amarena-kirsche, Brombeere, Würze von Pfeffer, Lakritze und Bitterschokolade

Geschmack: markante, dichte Gerbstoffe, lebendige Frische und saftige Struktur

Speisenempfehlung: geschmortes oder gegrilltes Fleisch von Wild und Rind, würziger Hartkäse

Optimale Trinkreife: 7 Jahre

Serviertemperatur: 15-18 °C




Kornell