

# GRIS

## PINOT GRIGIO 2020

Erster Jahrgang 2015



### Weinberge:

|                |                           |
|----------------|---------------------------|
| Lage           | Oberplanitzing in Kaltern |
| Meereshöhe     | 350-400 m ü.d.M.          |
| Boden          | Kalkverwitterungsböden    |
| Ausrichtung    | Süd-Osten                 |
| Hangneigung    | 15 %                      |
| Erziehungsform | Guyot                     |
| Reben/Hektar   | 6000 St/ha                |
| Ernte/Hektar   | 65 hl/ha                  |
| Lese           | Mitte September           |

### Jahrgang 2020:

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 5 Monate |
| Abfüllung:    | 15.000 Flaschen im März 2021  |

### Daten:

|            |             |
|------------|-------------|
| Alkohol    | 12,5 % Vol. |
| Restzucker | 1,6 g/l     |
| Säure      | 5,57 g/l    |

### Sensorik und Trinkempfehlung:

Farbe: kräftiges Gelb mit bernsteinfarbenen Reflexen  
Geruch: ausgeprägt fruchtige Aromen nach Kaiser-Alexander-Birnen und gelbem Pfirsich, ein Hauch von Kokos und Heublumen  
Geschmack: vollmundig, strukturiert und elegant mit lebendiger Frische, saftiger Fülle und mineralischem Nerv.  
Speisenempfehlung: Käsespressknödel, Spinatschlutzkräpfen, Gerichte mit Wildgeflügel  
Optimale Trinkreife: 5 Jahre  
Serviertemperatur: 11-13 °C



*Kornell*

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