

DAMIAN

GEWÜRZTRAMINER 2025

Erster Jahrgang 2007

Weinberge:

Lage	Siebeneich, Terlan; Oberplanitzing, Mazzon, Kaltern.
Meereshöhe	310 - 400 m. ü.d.M.
Boden	Kalk – und Porphyerverwitterungsböden
Ausrichtung	Süden
Hangneigung	15-20 %
Erziehungsform	Guyot
Reben/Hektar	6000 St/ha
Ernte/Hektar	65 hl/ha
Lese	Ende September

Jahrgang 2025:

Wir blicken auf ein forderndes, zugleich sehr vielversprechendes Weinjahr 2025 zurück.

Nach einem milden Winter und einer frühen Blüte war das Jahr von starken Witterungsschwankungen geprägt. Besonders die Wechsel zwischen kühlen und heißen Phasen im Sommer stellten hohe Anforderungen an die Arbeit im Weinberg. Durch konsequente Pflege, sorgfältige Handarbeit und gezielte Ertragsregulierung konnten wir gesundes, qualitativ hochwertiges Lesegut ernten. Die Lese begann früher als gewohnt und verlief konzentriert sowie selektiv.

Das Weinjahr 2025 verspricht frische, präzise Weißweine mit klarer Aromatik sowie elegante, saftige Rotweine mit feiner Struktur – ganz im Stil des Weinguts Kornell.

Vinifizierung:

Vinifikation:	Gärung im Edelstahltank
Ausbau:	im Edelstahlfass für 6 Monate
Abfüllung:	10.000 Flaschen im März 2026

Analytische Daten:

Alkohol	13,0 % Vol.
Restzucker	4,5 g/l
Säure	4,62 g/l

Sensorik und Trinkempfehlung:

Farbe: helles klares Goldgelb

Geruch: ein Hauch von Rosenduft, fruchtige Aromen nach Litschi & Orangenschale, etwas Trockenfrüchte, Marzipan und Gewürznelken

Geschmack: einladend trinkig, saftige Fülle, voller Körper und frischer, anregender Abgang

Speisenempfehlung: Krustentiere, Asiatische Küche, Currygerichte, Südtiroler Speck, Kaminwurzeln sowie Milchreis ...

Optimale Trinkreife: 5 Jahre

Serviertemperatur: 11-13 °C



Kornell 

WEINGUT | TENUTA

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