

MARITH

PINOT NERO 2023

Erster Jahrgang 2008

Weinberge:

Lage	Kaltern, Mazzon
Meereshöhe	270 m.ü.d.M.
Boden	Kalksedimentböden
Ausrichtung	West
Hangneigung	10 %
Erziehungsform	Guyot
Reben/Hektar	6000 St/ha
Ernte/Hektar	65 hl/ha
Lese	Mitte September

Jahrgang 2023:

Das Jahr begann mild und trocken.

Die anschließenden Frühlingswochen waren verregnet und kühl.

Es folgte ein Sommer mit drei Hitzewellen

und ein wahrlich goldener Herbst. Das Weinbaujahr 2023 war von einem Witterungsverlauf der Extreme geprägt.

Schlussendlich wurde Mühe und Fleiß im Weinberg belohnt.

Unser Ergebnis: Gesunde und qualitativ hochwertige Trauben.

Vinifizierung:

Vinifikation:	Gärung im großen Holzfass
Ausbau:	im großen Holzfass für 7 Monate
Abfüllung:	15.000 Flaschen im April 2024

Analytische Daten:

Alkohol	13 % Vol.
Restzucker	1,6 g/l
Säure	4,76 g/l

Sensorik und Trinkempfehlung:

Farbe: helles leuchtendes Rubinrot

Geruch: fruchtige, elegante Aromen von Beeren & Kirschen, dezente Noten von weißem Pfeffer

Geschmack: frisch, fruchtig mit weichen Gerbstoffen, lebendiger Säure und saftigem Abgang

Speisenempfehlung: traditionelle, italienische & mediterrane Küche ...

Optimale Trinkreife: 7 Jahre

Serviertemperatur: 12-14 °C



Kornell 

WEINGUT | TENUTA

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