

OBERBERG

SAUVIGNON BLANC 2023

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 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 Edelstahltank
Ausbau:	im Edelstahlfass für 8 Monate, weitere 7 Monate Flaschenreife
Abfüllung:	6.000 Flaschen im September 2024

Analytische Daten:

Alkohol	12,5 % Vol.
Restzucker	1,5 g/l
Säure	6,01 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