

STAFFES

LAGREIN RISERVA 2023

Erster Jahrgang 2006

Weinberge:

Lage	Terlan, Siebeneich
Meereshöhe	270 m ü.d.M.
Boden	Porphyerverwitterungsböden
Ausrichtung	Süd-West
Hangneigung	10 %
Erziehungsform	Guyot
Reben/Hektar	6500 St/ha
Ernte/Hektar	45 hl/ha
Lese	Anfang Oktober

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 Holzbottich
Ausbau:	für 12 Monate im Barrique, weitere 12 Monate Flaschenreife
Abfüllung:	6.000 Flaschen im März 2024

Analytische Daten:

Alkohol	13 % Vol.
Restzucker	1,3 g/l
Säure	5,7 g/l

Beschreibung und Trinkempfehlung:

Farbe: dunkles, elegantes Purpurrot
Geruch: intensive Fruchtnoten von Herzkirschen und Schwarzebeeren,
blumig nach Brunellen und Veilchen,
Würze mit Bitterschokolade und Lakritze
Geschmack: würzige Noten, vollmundige, samtige Gerbstoffe, mit frischer
Säure, komplex und lang anhaltend im Abgang
Speisenempfehlung: Wild & Schmorgerichte, Rindsroulade,
Lammkarree, Pecorino ...
Optimale Trinkreife: 10 Jahre
Serviertemperatur: 16-18 °C



Kornell 

WEINGUT | TENUTA

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