

## Kornell – Florian Brigl



Kosmas-und-Damianweg 6,  
39018 Siebeneich  
T +39 0471 9175 07

[www.kornell.it](http://www.kornell.it)

👤 Florian Brigl  
🏠 Florian Brigl  
🍷 Marco Chisté

### Verbände

Freie Weinbauern Südtirol

**Rebfläche** 23 ha

**Produktion** 180.000 Flaschen

**Gründung** 1927

### Verkaufszeiten

Mo–Fr 8–12 Uhr und 13.30–17 Uhr

Mit mehr als 700 Jahren Weingeschichte hat der Ansitz Kornell viel an Historie zu bieten. Das Weingut zählt jedoch heute unter der Ägide von Florian Brigl zu den modernsten von ganz Südtirol. Damit ist allerdings nicht die Architektur des schlossähnlichen Ansitzes gemeint, der zu den traditionellsten und schönsten im Alpenraum gehört. Hier wurde behutsam renoviert und erhalten. Florian Brigl führt Kornell seit 1996. Er baut seine Weine selbst aus. Zum Sortiment der Weißweine gehören Weißburgunder, Sauvignon Blanc, Pinot Grigio und Gewürztraminer. Bei den Roten finden sich Cabernet Sauvignon, Lagrein und Merlot. Florian Brigls Ziel war es, mit der „Riserva Kressfeld“ einen Südtiroler Super-Merlot zu kreieren, eine Art Südtiroler Pomerol, der dem Kornellhof als Aushängeschild dient. Und das ist ihm gelungen. Zu faszinieren weiß aber auch der preiswerte Lagrein „Greif“.

### WEISSWEIN

**2018 „Aichberg“**

🍷🍷🍷 **27€** - 12,5%

Geradlinig, gelbe Frucht. Zarte Holzaromen und beachtliche Länge, ideal zu Wolfsbarsch in der Salzkruste.

**2018 Sauvignon Blanc „Oberberg“**

🍷🍷🍷 **27€** - 13%

Einnehmende tropische Frucht und Kräuter in der Nase, frisch, lebendig, bestes Potenzial für eine große Zukunft.

### ROTWEIN

**2016 Merlot „Vigna Kressfeld“ Riserva**

🍷🍷🍷 **65€** - 13,5%

Kühle Kräuternote von Eukalyptus und Minze, dazu rauchig-speckige Anklänge.

**2017 Cabernet Sauvignon „Staffes“ Riserva**

🍷🍷 **23€** - 13,5%

Kraftvoll und zupackend, sehr trocken am Gaumen; zu herzhafter Fleischküche genießen.

**2017 Lagrein „Staffes“ Riserva**

🍷🍷 **23€** - 13,5%

Speck und Pfeffer und doch nicht überladen im Trunk. Zur Brettljause.



♥ 2017



**Merlot „Staffes“ Riserva**

**23€** · 13,5%

Feine Würze, feste Struktur, fast ein Raubein,  
das sich noch kultivieren muss und kann.