

COSMAS

SAUVIGNON BLANC 2022

Erster Jahrgang 2003

Weinberge:

Lage	Siebeneich bei Terlan, Unterinn am Ritten, Achkpfeif bei Lana
Meereshöhe	270 – 700 m ü.d.M.
Boden	Porphy- und Kalkverwitterungsböden
Ausrichtung	Süden/Süd-Osten
Hangneigung	10-25 %
Erziehungsform	Guyot
Reben/Hektar	6000 St/ha
Ernte/Hektar	65 hl/ha
Lese	Ende August

Jahrgang 2022:

Stabiles Frühlingwetter mit angenehmen Temperaturen brachte einen frühen Austrieb mit sich. Die Sommermonate verliefen weiterhin warm und relativ trocken, zum Ende hin gab es ergiebige Niederschläge, dadurch konnten die Reben mit ausreichend Wasser versorgt werden. Der Herbst zeigte sich von seiner schönsten Seite, bei Sonnenschein und angenehmen Temperaturen starteten wir die Weinlese etwas früher als gewohnt. Das Ergebnis konnte sich durchaus sehen lassen: Gesunde und qualitativ hochwertige Trauben.

Vinifizierung:

Vinifikation:	Gärung im Edelstahltank
Ausbau:	im Edelstahlfass für 7 Monate
Abfüllung:	25.000 Flaschen im März 2023

Analytische Daten:

Alkohol	13 % Vol.
Restzucker	1,2 g/l
Säure	6,11 g/l

Sensorik und Trinkempfehlung:

Farbe: helles Strohgelb mit grünlichem Schimmer

Geruch: vielschichtig, elegant mit Noten von Stachelbeeren, Holunderblüten und leichten Brennnessel- und Mispel-Aromen

Geschmack: kernige, trockene Struktur, mineralische, saftige Noten und angenehme, frische Säure, anregender, einladender Abgang.

Speisenempfehlung: Schalen- und Krustentiere, Sushi, Sashimi, geräucherte Lachsforelle

Optimale Trinkreife: 5 Jahre

Serviertemperatur: 11-13 °C




Kornell