

C O S M A S

SAUVIGNON BLANC 2023

Erster Jahrgang 2003

Weinberge:

Lage	Siebeneich bei Terlan, Unterinn am Ritten, Ackpfeif 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	Anfang 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 7 Monate
Abfüllung:	25.000 Flaschen im März 2024

Analytische Daten:

Alkohol	12,5 % Vol.
Restzucker	1,1 g/l
Säure	5,93 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