

EICH

PINOT BIANCO 2022



Erster Jahrgang 2009

Weinberge:

Lage	Siebeneich in Terlan
Meereshöhe	300 m.ü.d.M.
Boden	Porphyerverwitterungsböden
Ausrichtung	Süd-Westen
Hangneigung	10-25 %
Erziehungsform	Guyot
Reben/Hektar	6000 St/ha
Ernte/Hektar	65 hl/ha
Lese	Ende August

Jahrgang 2022:

Stabiles Frühlingswetter 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 5 Monate
Abfüllung:	15.000 Flaschen im März 2023

Analytische Daten:

Alkohol	13 % Vol.
Restzucker	1,7 g/l
Säure	5,8 g/l

Sensorik und Trinkempfehlung:

Farbe: intensives, leuchtendes Strohgelb
Geruch: vielschichtig mit Noten von reifer Aprikose und gelbem Apfel, feine Honignoten, ein Hauch von Exotik mit grüner Mango
Geschmack: trockene, kräftige Struktur, mineralisch, salzige Noten und angenehme Säure, saftig und anregend mit lang anhaltendem Abgang
Speisenempfehlung: Risotto mit Steinpilzen, Hasenbraten, Melanzane alla Parmigiana
Optimale Trinkreife: 5 Jahre
Serviertemperatur: 11-13 °C



Kornell