

GREIF

LAGREIN 2023

Erster Jahrgang 2003

Weinberge:

Lage	Siebeneich und Bozen Dorf
Meereshöhe	200 – 270 m.ü.d.M.
Boden	Porphyverwitterungs-, Schwemmböden
Ausrichtung	Süden
Hangneigung	0-10 %
Erziehungsform	Guyot / Pergola
Reben/Hektar	6000 St/ha
Ernte/Hektar	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 Edelstahltank und großem Holzfass
Ausbau:	im großen Holzfass für 6 Monate
Abfüllung:	25.000 Flaschen im Mai 2024

Analytische Daten:

Alkohol	12,5 % Vol.
Restzucker	1,5 g/l
Säure	4,97 g/l

Sensorik und Trinkempfehlung:

Farbe: purpurrot mit violetten Reflexen

Geruch: fruchtige Aromen von Amarena Kirschen und Brombeeren sowie würzige Noten von Pfeffer, Lakritze und Bitterschokolade

Geschmack: saftige Struktur mit lebendiger Frische, samtigen Gerbstoffen und anregendem Abgang

Speisenempfehlung: kräftige Nudelgerichte, Wildgerichte, Rindsbraten...

Optimale Trinkreife: 7 Jahre

Serviertemperatur: 15-18 °C




Kornell