

# EICH

## PINOT BIANCO 2021



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 2021:

Im April und Mai zeigte sich stabiles Frühlingswetter mit viel Sonnenschein und milden Temperaturen. Der Juli verlief zunächst recht ausgeglichen, zum Ende hin stellten sich die heißesten Tage des Sommers ein. Im September schien der Sommer in die Verlängerung zu gehen, es gab noch viele Tage mit annähernd 30 Grad. Erst in den letzten Tagen sorgte eine markante Kaltfront für eine nachhaltige Abkühlung. Der Oktober schlug temperaturmäßig aus der Reihe. Denn während die meisten anderen Monate zu warm verliefen, lagen die Temperaturen im Oktober unter dem Durchschnitt.

### Vinifizierung:

|               |                               |
|---------------|-------------------------------|
| Vinifikation: | Gärung im Edelstahltank       |
| Ausbau:       | im Edelstahlfass für 5 Monate |
| Abfüllung:    | 15.000 Flaschen im März 2021  |

### Analytische Daten:

|            |             |
|------------|-------------|
| Alkohol    | 12,5 % Vol. |
| Restzucker | 2,0 g/l     |
| Säure      | 6,21 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*