

GREIF

LAGREIN 2020

Erster Jahrgang

2003



Weinberge:

Lage	Siebeneich und Bozen Dorf
Meereshöhe	200 - 270 m.ü.d.M
Boden	Porphyerverwitterungs- ;Schwemmböden
Ausrichtung	Süden
Hangneigung	0-10 %
Erziehungsform	Guyot / Pergola
Reben/Hektar	6000 St/ha 5000 St/ha
Ernte/Hektar	Anfang Oktober

Jahrgang 2020:

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 und großem Holzfass
Ausbau:	im großen Holzfass für 6 Monate
Abfüllung:	25.000 Flaschen im April 2021

Analytische Daten:

Alkohol	12,5 % Vol.
Restzucker	1,7 g/l
Säure	5,58 g/l

Sensorik und Trinkempfehlung:

Farbe: dichtes Purpurrot
Geruch: kräftige Aromen von schwarzen Beeren, Amarenakirsche, Brombeere, Würze von Pfeffer, Lakritze und Bitterschokolade
Geschmack: markante, dichte Gerbstoffe, lebendige Frische und saftige Struktur
Speisenempfehlung: geschmortes oder gegrilltes Fleisch von Wild und Rind, würziger Hartkäse
Optimale Trinkreife: 7 Jahre
Serviertemperatur: 15-18 °C



Kornell

WINERY KORNELL - FLORIAN BRIGL - VIA COSMA E DAMIANO 6
39018 SETTEQUERCE/TERLANO - ITALY - WWW.KORNELL.IT