

AICHBERG

CUVÉE BLANC RISERVA 2022

Weissburgunder, Chardonnay, Sauvignon

Erster Jahrgang 2016

Weinberge

Lage	Ansitz Aichberg Eppan Berg
Meereshöhe	450 m ü.d.M.
Boden	Kalkverwitterungsböden mit Lehmanteil
Ausrichtung	Süd-Osten
Hangneigung	20-25 %
Erziehungsform	Guyot
Anbau	Demeter zertifiziert (biodynamisch)
Reben/Hektar	6000 St/ha
Ernte/Hektar	50 hl/ha
Lese	Ende September

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:	Gemeinsame Spontangärung der Rebsorten in Holzfässern.
Ausbau:	Lagerung in Barrique und Tonneaux für 9 Monate, weitere 7 Monate Flaschenreife
Abfüllung:	6.500 Flaschen im März 2023

Analytische Daten:

Alkohol	13 % Vol.
Restzucker	1,6 g/l
Säure	5,9 g/l

Beschreibung und Trinkempfehlung:

Farbe: kräftiges brillantes Goldgelb
Geruch: leicht rauchige Aromen, Bratapfel, Honig & ein Hauch von Exotik.
Geschmack: elegant & tiefgründig mit saftiger Fülle und lebendigem, mineralischem Abgang.
Speisenempfehlung: Austern, Krustentiere, Rindstartar, Spargelgerichte, Safranrisotto, Ossobuco ...
Optimale Trinkreife: 10-15 Jahre
Serviertemperatur: 12-14 °C



Kornell 

WEINGUT | TENUTA