

AICHBERG

CUVÉE BLANC RISERVA 2023

Weissburgunder, Chardonnay, Sauvignon

Erster Jahrgang 2016

Weinberge

Lage	Ansitz Aichberg Eppan Berg
Meereshöhe	450 m ü.d.M.
Boden	Kalkverwitterungsböden mit Lehmantel
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 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:	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 2024

Analytische Daten:

Alkohol	13 % Vol.
Restzucker	1,2 g/l
Säure	5,57 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

WEINGUT KORNELL – FLORIAN BRIGL – KOSMAS UND DAMIAN WEG 6
39018 SIEBENEICH/TERLAN – ITALIEN – WWW.KORNELL.IT