

C O S M A S

SAUVIGNON BLANC 2024

Erster Jahrgang 2003

Weinberge:

Lage	Siebeneich, Terlan; Unterinn, Ritten; Ackpfeif, Lana; Kampenn, Bozen; Gírlan.
Meereshöhe	310 – 650 m ü.d.M.
Boden	Porphy- und Kalkverwitterungsböden
Ausrichtung	Süden/Süd-Osten
Hangneigung	10 - 40%
Erziehungsform	Guyot
Reben/Hektar	6000 St/ha
Ernte/Hektar	65 hl/ha
Lese	Anfang September

Jahrgang 2024:

Wir blicken auf ein herausforderndes, aber vielversprechendes Weinjahr zurück. Das kühle und verregnete Frühjahr und der Frühsommer führten zu verspäteter & nur teilweise zufriedenstellender Blütezeit.

Unsere tägliche Arbeit im Weinberg war von hohem Einsatz, Fleiß & Engagement geprägt. Demnach konnten wir trotz eines anspruchsvollen Jahres bis zum Schluss, etwas weniger, dafür aber vorwiegend qualitativ hochwertiges Lesegut ernten. Auch unser Kellermeister Marco Chisté zeigt sich optimistisch. Das Jahr 2024 bringt uns aromatische & sortentypische Weißweine sowie leicht fruchtbetonte, elegante Rotweine.

Vinifizierung:

Vinifikation:	Gärung im Edelstahltank
Ausbau:	im Edelstahlfass für 7 Monate
Abfüllung:	25.000 Flaschen im März 2025

Analytische Daten:

Alkohol	12,5 % Vol.
Restzucker	2,1 g/l
Säure	5,9 g/l

Sensorik und Trinkempfehlung:

Farbe: kräftiges Strohgelb

Geruch: elegante, aromatische Noten von Stachelbeeren, Holunderblüten und Weinbergpfirsichen

Geschmack: saftige trockene Struktur,
mineralische Noten mit einem Hauch von Südfrüchten

Speisenempfehlung: Gerstenrisotto mit Graukäse, Schalen- und Krustentiere,
Sushi, Sashimi, geräucherte Lachsforelle ...

Optimale Trinkreife: 5 Jahre

Serviertemperatur: 11-13 °C



Kornell 

WEINGUT | TENUTA

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