

DAMIAN

GEWÜRZTRAMINER 2024

Erster Jahrgang 2007

Weinberge:

Lage	Siebeneich, Terlan; Oberplanitzing, Mazzon, Kaltern.
Meereshöhe	310 - 400 m. ü.d.M.
Boden	Kalk – und Porphyreverwitterungsböden
Ausrichtung	Süden
Hangneigung	15-20 %
Erziehungsform	Guyot
Reben/Hektar	6000 St/ha
Ernte/Hektar	65 hl/ha
Lese	Ende 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 6 Monate
Abfüllung:	10.000 Flaschen im März 2025

Analytische Daten:

Alkohol	12,5 % Vol.
Restzucker	2,7 g/l
Säure	5,3 g/l

Sensorik und Trinkempfehlung:

Farbe: helles klares Goldgelb

Geruch: ein Hauch von Rosenduft, fruchtige Aromen nach Litschi & Orangenschale, etwas Trockenfrüchte, Marzipan und Gewürznelken

Geschmack: einladend trinkig, saftige Fülle, voller Körper und frischer, anregender Abgang

Speisenempfehlung: Krustentiere, Asiatische Küche, Currygerichte, Südtiroler Speck, Kaminwürsten sowie Milchreis ...

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

