

# EICH

## PINOT BIANCO 2024

Erster Jahrgang 2009

### Weinberge:

Lage	Kampenn, Bozen; Eppan Berg
Meereshöhe	550 – 650 m.ü.d.M.
Boden	Kalk - und Porphyrr Verwitterungsböden mit Lehmanteil.
Ausrichtung	Süd-Westen
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:	15.000 Flaschen im März 2025

### Analytische Daten:

Alkohol	12,5 % Vol.
Restzucker	1 g/l
Säure	5,6 g/l

### Sensorik und Trinkempfehlung:

Farbe: helles, leuchtendes Strohgelb mit leicht grünen Reflexen

Geruch: vielschichtig mit Noten von grünem Apfel und einem Hauch von Exotik

Geschmack: trocken, elegant mit mineralisch, salzigen Noten, anregend frisch mit saftigem Abgang

Speisenempfehlung: Risotto mit Steinpilzen, Knödeltris mit Parmesankäse, leichte Fischgerichte, Krustentiere, Spargeln ...

Optimale Trinkreife: 5 Jahre

Serviertemperatur: 11-13 OC

*Kornell* 

WEINGUT | TENUTA

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

