

GREIF

LAGREIN 2024

Erster Jahrgang 2003

Weinberge:

Lage	Siebeneich, Terlan; Bozen Dorf
Meereshöhe	250 – 310 m.ü.d.M.
Boden	Porphyerverwitterungs-, Schwemmböden
Ausrichtung	Süden
Hangneigung	0-10 %
Erziehungsform	Guyot / Pergola
Reben/Hektar	6000 St/ha
Ernte/Hektar	Anfang Oktober

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 und großem Holzfass
Ausbau:	im großen Holzfass für 6 Monate
Abfüllung:	25.000 Flaschen im Mai 2025

Analytische Daten:

Alkohol	12,5 % Vol.
Restzucker	1,6 g/l
Säure	4,98 g/l

Sensorik und Trinkempfehlung:

Farbe: purpurrot mit violetten Reflexen

Geruch: fruchtige Aromen von Amarena Kirschen und Brombeeren sowie würzige Noten von Pfeffer, Lakritze und Bitterschokolade

Geschmack: saftige Struktur mit lebendiger Frische, samtigen Gerbstoffen und anregendem Abgang

Speisenempfehlung: kräftige Nudelgerichte,

Wildgerichte, Rindsbraten...

Optimale Trinkreife: 7 Jahre

Serviertemperatur: 15-18 °C



Kornell 

WEINGUT | TENUTA

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