

# GRIS

## PINOT GRIGIO 2024

Erster Jahrgang 2015

### Weinberge:

Lage	Oberplanitzing, Mazzon, Kaltern; Kampenn, Bozen
Meereshöhe	350-650 m ü.d.M.
Boden	Kalk – und Porphy Verwitterungsböden mit Lehmanteil
Ausrichtung	Süd-Osten
Hangneigung	30-40 %
Erziehungsform	Guyot
Reben/Hektar	6000 St/ha
Ernte/Hektar	65 hl/ha
Lese	Mitte 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:	15.000 Flaschen im März 2025

### Daten:

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

### Sensorik und Trinkempfehlung:

Farbe: kräftiges Strohgelb

Geruch: fruchtige Aromen von reifen Kaiser-Alexander-Birnen und Aprikosen, würzige Noten mit einem Hauch von Wiesenblumen

Geschmack: elegante Struktur mit lebendiger Frische, angenehmer Säure und saftiger Fülle

Speisempfehlung: Ziegenfrischkäse, Pastagerichte mit weißem Ragout, Käsepressknödel, Spinatschlutzkrapfen,

Wienerschnitzel, Gerichte mit Wildgeflügel ...

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