

GRIS

PINOT GRIGIO 2025

Erster Jahrgang 2015

Weinberge:

Lage	Oberplanitzing, Mazzon, Kaltern; Kampenn, Bozen
Meereshöhe	350-650 m ü.d.M.
Boden	Kalk – und Porphyrr 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 2025:

Wir blicken auf ein forderndes, zugleich sehr vielversprechendes Weinjahr 2025 zurück.

Nach einem milden Winter und einer frühen Blüte war das Jahr von starken Witterungsschwankungen geprägt. Besonders die Wechsel zwischen kühlen und heißen Phasen im Sommer stellten hohe Anforderungen an die Arbeit im Weinberg. Durch konsequente Pflege, sorgfältige Handarbeit und gezielte Ertragsregulierung konnten wir gesundes, qualitativ hochwertiges Lesegut ernten. Die Lese begann früher als gewohnt und verlief konzentriert sowie selektiv.

Das Weinjahr 2025 verspricht frische, präzise Weißweine mit klarer Aromatik sowie elegante, saftige Rotweine mit feiner Struktur – ganz im Stil des Weinguts Kornell.

Vinifizierung:

Vinifikation:	Gärung im Edelstahltank
Ausbau:	im Edelstahlfass für 6 Monate
Abfüllung:	15.000 Flaschen im März 2026

Daten:

Alkohol	12,5 % Vol.
Restzucker	1,6 g/l
Säure	5,2 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