

# MARITH

## PINOT NERO 2025

Erster Jahrgang 2008



### Weinberge:

Lage	Kaltern, Mazzon; Unterinn, Ritten
Meereshöhe	350 - 900 m.ü.d.M.
Boden	Porphyriverwitterung – und Moränenboden mit Kalk.
Ausrichtung	West
Hangneigung	10 – 15%
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 großen Holzfass
Ausbau:	im großen Holzfass für 7 Monate
Abfüllung:	15.000 Flaschen im März 2026

### Analytische Daten:

Alkohol	12,5 % Vol.
Restzucker	2,3 g/l
Säure	5,4 g/l

### Sensorik und Trinkempfehlung:

Farbe: helles leuchtendes Rubinrot  
Geruch: fruchtige, elegante Aromen von Beeren & Kirschen, dezente Noten von weißem Pfeffer  
Geschmack: frisch, fruchtig mit weichen Gerbstoffen, lebendiger Säure und saftigem Abgang  
Speisenempfehlung: traditionelle, italienische & mediterrane Küche ...  
Optimale Trinkreife: 7 Jahre  
Serviertemperatur: 12-14 °C

*Kornell* 

WEINGUT | TENUTA

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