

STAFFES

LAGREIN RISERVA 2022

Erster Jahrgang 2006

Weinberge:

Lage	Terlan, Siebeneich
Meereshöhe	270 m ü.d.M.
Boden	Porphyryverwitterungsböden
Ausrichtung	Süd-West
Hangneigung	10 %
Erziehungsform	Guyot
Reben/Hektar	6500 St/ha
Ernte/Hektar	45 hl/ha
Lese	Anfang Oktober

Jahrgang 2022:

Stabiles Frühlingswetter mit angenehmen Temperaturen brachte einen frühen Austrieb mit sich. Die Sommermonate verliefen weiterhin warm und relativ trocken, zum Ende hin gab es ergiebige Niederschläge, dadurch konnten die Reben mit ausreichend Wasser versorgt werden. Der Herbst zeigte sich von seiner schönsten Seite, bei Sonnenschein und angenehmen Temperaturen starteten wir die Weinlese etwas früher als gewohnt. Das Ergebnis konnte sich durchaus sehen lassen: Gesunde und qualitativ hochwertige Trauben.

Vinifizierung:

Vinifikation:	Gärung im Holzbottich
Ausbau:	für 12 Monate im Barrique, weitere 12 Monate Flaschenreife
Abfüllung:	6.000 Flaschen im März 2024

Analytische Daten:

Alkohol	13 % Vol.
Restzucker	1,6 g/l
Säure	5,7 g/l

Beschreibung und Trinkempfehlung:

Farbe: dunkles, elegantes Purpurrot

Geruch: intensive Fruchtnoten von Herzkirschen und Schwarzbeeren, blumig nach Brunellen und Veilchen,

Würze mit Bitterschokolade und Lakritze

Geschmack: würzige Noten, vollmundige, samtige Gerbstoffe, mit frischer Säure, komplex und lang anhaltend im Abgang

Speisenempfehlung: Wild & Schmorgerichte, Rindsroulade, Lammkarree, Pecorino ...

Optimale Trinkreife: 10 Jahre

Serviertemperatur: 16-18 °C



Kornell 

WEINGUT | TENUTA

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