S T A F F E S

LAGREIN RISERVA 2021

Erster Jahrgang 2006

Weinberge:

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

Jahrgang 2021:

Im April und Mai zeigte sich stabiles Frühlingswetter mit viel Sonnenschein und milden Temperaturen. Der Juli verlief zunächst recht ausgeglichen, zum Ende hin stellten sich die heißesten Tage des Sommers ein. Im September schien der Sommer in die Verlängerung zu gehen, es gab noch viele Tage mit annähernd 30 Grad. Erst in den letzten Tagen sorgte eine markante Kaltfront für eine nachhaltige Abkühlung. Der Oktober schlug temperaturmäßig aus der Reihe. Denn während die meisten anderen Monate zu warm verliefen, lagen die Temperaturen im Oktober unter dem Durchschnitt.

Vinifizierung:

Vinifikation:	Gärung im Holzbottich
Ausbau:	für 12 Monate im Barrique, weitere 12 Monate Flaschenreife
Abfüllung:	6.000 Flaschen im März 2023

Analytische Daten:

Alkohol	13,5 % Vol.
Restzucker	1,4 g/l
Säure	5,25 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