



**K O R N E L L**  
F L O R I A N B R I G L

# Aichberg

Weissburgunder  
Chardonnay Sauvignon

## Lage:

Eppan Berg - Überetsch

Meereshöhe	450 m ü.d.M.
Boden	kalkhaltige Schotterböden mit hohem Lehmanteil
Ausrichtung	Süden, Süd-Osten
Hangneigung	10 %
Erziehungsform	Guyot
Reben/Hektar	6000 St/ha
Alter der Reben	5 Jahre
Ernte/Hektar	50 hl/ha
Lese	Ende September

## Jahrgang:

2016 verzeichneten wir einen sehr heißen eher trockenen Frühsommer der bis in den August anhielt, danach wurde es etwas kühler. Im Spätherbst kam reichlich Regen der vor allem eine wunderbare intensive Frucht und eine perfekte Reife brachte.

## Vinifizierung:

Vinifikation:	Trauben werden im gemischten Satz vergoren
Ausbau:	in neuen Barriquefässern für 9 Monate
Abfüllung:	weitere 4 Monate Flaschenreife 3.000 Flaschen im Juni 2017

## Analytische Daten:

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

## Beschreibung und Trinkempfehlung:

Farbe: strahlendes Strohgelb mit goldenem Schimmer.

Geruch: vielschichtig und intensiv mit reifen Noten von Banane, Ananas und Bratapfel, im Hintergrund etwas Basilikum.

Geschmack: große Komplexität am Gaumen, rund und ausgewogen, sehr geschmeidig, tropische Fruchtnoten, salzig und saftig. Am Ende sehr harmonischer anhaltender Ausklang. Gut eingebundenes Holz.

Speisenbegleitung: Schalen & Krustentiere, Geflügel und kräftige Fischgerichte aber auch aromatischer fetter Käse.

Lagerfähigkeit: 10-15 Jahre und mehr

Serviertemperatur: 11-13 °C

