



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

## **COSMAS**

Sauvignon blanc 2017

Erster Jahrgang 2003

### **Lage:**

Wächst direkt am Weingut in Siebeneich

Meereshöhe	270 - 700
Boden	Porphyerverwitterungsböden
Ausrichtung	Süden
Hangneigung	10 %
Erziehungsform	Guyot
Reben/Hektar	6000 St/ha
Ernte/Hektar	50 hl/ha
Lese	25-30 August

### **Jahrgang 2017:**

Ein Jahr der Herausforderungen. Trockenperiode und Frost im April, sowie Tropennächte und Hitzeperioden im Sommer, und immer wieder viel Regen, im Herbst Hagel, die Ausbeute liegt bei bis zu 15 % weniger als im Vorjahr, die Lese begann bereits am 25. August, 2 Wochen früher als das Jahr zuvor, die Tag und Nachtunterschiede im Herbst kamen aber zur genüge. Am Ende konnten wir einen guten Jahrgang erzielen und sind zufrieden.

### **Vinifizierung:**

Vinifikation:	Gärung im Edelstahltank
Ausbau:	im Edelstahlfass für 5 Monate
Abfüllung:	20.000 Flaschen im März 2018

### **Analytische Daten:**

Alkohol	12,5 % Vol.
Restzucker	1,5 g/l
Säure	6,3 g/l

### **Beschreibung und Trinkempfehlung:**

Farbe: Helles Strohgelb mit grünlichem Schimmer.

Geruch: Vielschichtig und aromatisch mit Noten von Stachelbeeren, reifen Früchten und leichten Brennessel-Aromen im Hintergrund.

Geschmack: Trockene Struktur, mineralische Noten und angenehme Säure, saftig mit anregenden bitteren Nuancen im Abgang.

Speisempfehlung: Schalen & Krustentiere, helles Fleisch, gegrillter Fisch

Optimale Trinkreife: Sommer 2018 bis Ende 2022

Serviertemperatur: 12 °C

