



K O R N E L L
FLORIAN BRIGL



GREIF

Lagrein 2016

Erster Jahrgang 2003

LAGE

Meereshöhe	250 m
Boden	Porphyerverwitterungsboden
Ausrichtung	Süden
Hangneigung	0 %
Erziehungsform	Pergel, Guyot
Reben/Hektar	3500-6000
Ernte/Hektar	50 hl
Lese	Ende September

VINIFIZIERUNG

Vinifikation:	Gärung im Edelstahltank mit Maischekontakt für 15-18 Tage
Ausbau:	Säureabbau und Ausbau für 6-8 Monate im großen Holzfass 50 hl
Abfüllung:	April 2017

ANALYTISCHE DATEN

Alkohol	13,5 % Vol.
Restzucker	1,5 g/l
Säure	5,0 g/l

VERKOSTUNGSNOTIZEN

Farbe: Intensives, dunkles Rubinrot mit violetten Reflexen.

Geruch: Einladend intensiv, fruchtbetont mit dem Duft von reifen Brombeeren, würzig mit Aromen von Bitter-Schokolade.

Geschmack: Frisch und voll mit kräftigen Gerbstoffen, fruchtig und trinkig, salzig und saftig mit angenehmer Säure und langem Abgang.

Speisenempfehlung: Zu kräftigen Gerichten mit rotem Fleisch und Wild, Grillgerichten und reifen Käsesorten.

Serviertemperatur: 16 °C