



KORNELL
FLORIAN BRIGL

MARITH

Blauburgunder 2016

Erster Jahrgang 2008

LAGE

Meereshöhe	600 m
Boden	tiefgründige Porphy- und Schotterböden
Ausrichtung	Süd- Osten
Hangneigung	0 bis 10 Prozent
Erziehungsform	Guyot
Reben/Hektar	7000
Ernte/Hektar	60 hl
Lese	Mitte September

VINIFIZIERUNG

Vinifikation:	Gärung im Holzbottich mit Maischekontakt für 9-12 Tage
Ausbau:	Säureabbau und Ausbau im 500 lt Holzfass, anschließend 2 Monate Flaschenlagerung
Abfüllung:	April 2017

ANALYTISCHE DATEN

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

VERKOSTUNGSNOTIZEN

Farbe: Frisches, intensives Rubinrot.

Geruch: Fruchtige, elegante Aromen von roten Beeren und Kirschen, leicht würzige Noten.

Geschmack: Frisch und anregend mit weichen Gerbstoffen und lebendiger Säure, fruchtig und saftig mit bestechender Fülle und langem, saftigem Abgang.

Speisenempfehlung: Zu deftigeren Nudelgerichten, gegrilltem Fisch- und Fleischgerichten, Wurstwaren und frischen Käsesorten.

Serviertemperatur: 14 °

