

Kornell Damian Gewürztraminer

Alkuperä: Italia, DOC Alto Adige
Rypälelaji: Gewürztraminer 100 %
Kypsyty: Terästankkikypsyty, 5 kk sur lie
Suljentatyyppi: Luonnonkorkki
Jäännössokeri / hapot: 4,5 g / l // 5,5 g / l

Weingut Kornellin tila sijaitsee Alppien etelärinteillä, Settequercessa. Se on ikaikaista viininviljelyaluetta, missä on merkkejä viininviljelystä jo yli 2000 vuoden takaa retoromaanien ja roomalaisten ajalta. Briglin perheen piirissä viiniä on valmistettu jo 1500-luvulta lähtien. Historia on vahvasti esillä myös tänä päivänä. Tilan symboli, aarnikotka, komisti myös tiluksilla sijainneen Greifensteinin linnan vaakunaa. Aarnikotka on myyttinen olento, mikä on puoliksi kotka ja puoliksi leijona. Tänä päivänä tilaa vetää Florian Brigl nuorekkaan ja dynaamisen tiiminsä kanssa. He toimivat luontoa kunnioittaen, historiaa arvostaen ja moderneja viinivalmistustekniikoita hyväksikäyttäen. Weingut Kornell tuottaa noin 100 000 pulloa vuodessa. 1300-luvulta peräisin olevaan tilaan kuuluu yli 70 hehtaaria maata, joista viinitarhoja on 17 hehtaaria.

LUONNEHDINTA VIINISTÄ

Valkoviini on väritään kirkas kullankeltainen. Viinissä tuoksuvat lajikkeelle tyypillisesti ja tyylikkään aromaattisesti ruusu, hento mausteisuus, eksoottiset hedelmät, joista erityisesti litsiluumu. Suussa viini on kuiva, melko täyteläinen ja aromaattinen. Hedelmäistä mausteisuutta ryhdittää raikas hapokkuus. Pitkä jälkimaku. Kokonaisuus on todella tasapainoinen ja tyylikkään pidättyväinen.

RUOKASUOSITUKSET

Tämä sofistikoitunut Gewürztraminer sopii erityisesti ravuille ja simpukoille sekä muille mereneläville. Mausteisen luonteensa ansiosta myös aasialaiselle ruoalle. Juustolautaselta erityismaininnan saa roquefort.

