KORNELL
FLORIAN BRIGL

Kornell Florian Brigl
2017 DAMIAN
Gewürztraminer - 0,75L





KWESTIE VAN SMAAK

Goudgele kleur. Sterke aroma's van verse rozen, kruiden en rijp fruit. In de smaak veel lychee, bloemetjes en een licht zoeterige kruidigheid. Ondanks het aromatische karakter veel fraîcheur en finesse. Lange, fijne en droge afdronk.

Klimaat:

Warm gematigd klimaat met vrij veel neerslag. Steile hellingen slagen de warmte op overdag. De onmiddellijke nabijheid van de Dolomieten zorgt voor afkoeling 's nachts.

Ondergrond:

Geërodeerde kwarts -dragende porfier bodems in Settequerce en kalkrijke kleigronden in Appiano Monte

Vinificatie:

Fermentatie in inox stalen tanks Rijping: in inox stalen barrels gedurende 5 maanden

KORNELL FLORIAN BRIGL

De Familie Brigl heeft reeds een lange geschiedenis in de wijnbouw. Op piepjonge leeftijd nam Florian Brigl, in 1996, het huidige domein over. In 2001 liet hij het volledig onderkelderen. Daar liggen nu delicatessen van uiteenlopende druiven te rijpen. Lagrein, Blauburgunder, Cabernet, Merlot, Sauvignon blanc, Pinot blanc en Gewürztraminer. Elke druif en elke cuvée zijn bij Florian zuivere pareltjes van finesse en evenwicht. De Greif (Griffioen) staat op elke fles afgebeeld en komt uit het vaandel van het plaatselijke slot Greifenstein. De Griffioen is een mytisch dier dat half leeuw, half arend zou geweest zijn. Die zin voor historiek, natuur en een diep geloof vind je in elke benaming van zijn wijnen terug. Ze bepalen mee de reeks van wijnen en hun presentatie. De Staves (Staven waaraan de wijnranken worden opgebonden op de steile hellingen van de Dolomieten) reeks is het paradepaardje van het domein en behoort tot de absolute top van Alto Adige.

Het Wijnhuis Culinair Nederland
Fascinatio Boulevard 742 - 2909 VA Capelle aan den IJssel
info@hetwijnhuisculinair.nl