KORNELL
FLORIAN BRIGL

Kornell Florian Brigl
2017 GRIS
Pinot Grigio - 0,75L

KWESTIE VAN SMAAK

Heerlijk aromatische neus met veel zon en exotisch fruit. Ananas, perzik en gele bloesem. Vol, rijp en verfrissend mondgevoel. Opmerkelijk evenwichtig en verfijnd. De smaakvolle afdronk is droog en sappig.

Klimaat:

Veel zonuren. (Meer dan 2100 zonne-uren) De ligging, volledig omringt door bergen garandeert koele nachten en voldoende neerslag.

Ondergrond:

Porfier verweerde bodem met Quartz in Siebeneich zelf en kalk- en leemformaties op de Eppanberg.

Vinificatie:

Gisting in roestvrijstalen tanks. Rijping 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