KORNELL
FLORIAN BRIGL

Kornell Florian Brigl
2015 STAVES
Lagrein Riserva - 0,75L





KWESTIE VAN SMAAK

Donkere, diepe kleur. Lekker licht, gerookte en zuivere neus met veel diepgang en complexiteit. Intens zwart fruit met noties van pure chocolade, leder en tabak. Elegant en nobel karakter. Het mooi geconcentreerde fruit houdt de 18 maanden houtrijping perfect in balans. Zachte en indrukwekkende afdronk die de smaakpapillen nog wel even in vervoering houdt. Kers op de taart bij menige feestmaaltijd.

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:

Na gecontroleerde gisting in stalen vaten , rijpen ze tussen de 14 en 18 maanden in barriques en kleinere eiken vaten om dan nog eens tien maanden te rijpen in flessen.

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