

ein „junges altes“ Weingut

historischer Ansitz - junges ehrgeiziges Team - die
Einzigartigkeit des Bodens & Mikroklimas

das Fundament unserer Weine...

Familie und Geschichte

Die Familie Brigl kann auf ein Jahrhundert alte Tradition im Weinbau und der Kellerwirtschaft zurückblicken. Bereits um 1309 erwähnt, steht die Familie seit dem 16. Jahrhundert in engem Kontakt mit der Traube und damit dem Wein.

Im Jahr 1996 übernahm ich, Florian Brigl, den Gutshof von meinem Vater Leonhard Brigl und 2001 lag das erste Mal wieder nach 30 Jahren der Geruch von vergorenem Wein in der Luft.

Seit 2001...

...sind wir wieder ein selbst einkellerndes Weingut. 3000 Flaschen war unsere erste Produktion. Heute sind wir bei einer Jahresproduktion von knapp 250.000 Flaschen mit Potenzial.

Weingut Kornell

Der Ansitz Kornell, früher auch als Großkornell bezeichnet, geht in seinem Ursprung auf das 14. Jahrhundert zurück. Es werden insgesamt 30 ha an Rebfläche bewirtschaftet. Wobei mehr als die Hälfte im Eigenbesitz liegen, der Rest sind Pachtgrundstücke.

Das Weingut befindet sich in Siebeneich, einem archäologisch sehr bedeutenden Besiedelungsgebiet des südlichen Alpenraumes. Funde weisen auf eine mehr als 2000 Jahre alte Besiedelung mit landwirtschaftlicher Nutzung hin.

Zum Anwesen gehört auch eine Burgruine, das Schloss Greifenstein. Das Logo des Betriebs ist der Greif, das Wappentier des Schlosses. Es wurde vor mehr als 30 Jahren von meinem Großonkel als Logo der Kellerei verwendet und stellt somit heute die Verbindung zur Vergangenheit dar.



Blick nach Vorne

Als familiengeführtes Weingut liegt uns unsere Umwelt mehr als alles andere am Herzen. Was wir heute tun, wird sich morgen widerspiegeln – das ist es, was uns unsere Reben lehren.

Große Weine entstehen aus gesunden Rebstöcken, die in vitalen Böden wurzeln. Unser Fokus liegt auf der gezielten Förderung der Bodenfruchtbarkeit und dem Aufbau von Humus – etwa durch die Einsaat von Klee, Senf und Getreide, den Einsatz organischer Dünger und einer besonders schonenden Bodenbearbeitung.

So schaffen wir die optimale Basis für Weine, die in Qualität und Ausdruckskraft überzeugen.

Bereits heute decken wir unseren Heiz- und Warmwasserbedarf durch eigene, nachhaltige Ressourcen. Ein zukunftsweisendes Projekt ist zudem der Bau einer Photovoltaikanlage, mit der wir einen Großteil unseres Energiebedarfs selbst erzeugen werden. Zusätzlich reduzieren wir unseren CO₂-Fußabdruck durch den Einsatz umweltfreundlicher Verpackungen. Auf Kornell verbinden sich Tradition und Innovation – stets mit Verantwortung für die Natur und die Zukunft kommender Generationen.

Nicht geht ohne die Natur

Weinmachen ist für uns mehr als ein Handwerk – es ist eine Leidenschaft, die Tradition mit Innovation vereint. Mit Sorgfalt und Respekt pflegen wir unsere Weinberge und achten auf das einzigartige Terroir, das unseren Weinen ihren charakteristischen Geschmack verleiht. Vom ersten Rebschnitt bis zum Ausbau im Keller wird jeder Schritt von Erfahrung und Präzision geprägt, um höchste Qualität zu garantieren. So entstehen Weine, die nicht nur die Kraft der Natur, sondern auch unsere Werte von Qualität und Eleganz widerspiegeln.

Die Menschen hinter dem Wein

Wein machen ist Teamarbeit – Tag für Tag.

Unsere Arbeit ist geprägt von Leidenschaft, Erfahrung und Teamgeist. Jeder Einzelne bringt sein Können und seine Begeisterung ein, ob im Weinberg, im Keller oder darüber hinaus. Gemeinsam schaffen wir einen Ort, an dem Tradition und Fortschritt Hand in Hand gehen.




Kornell
FLORIAN BRIGL

Weinberge

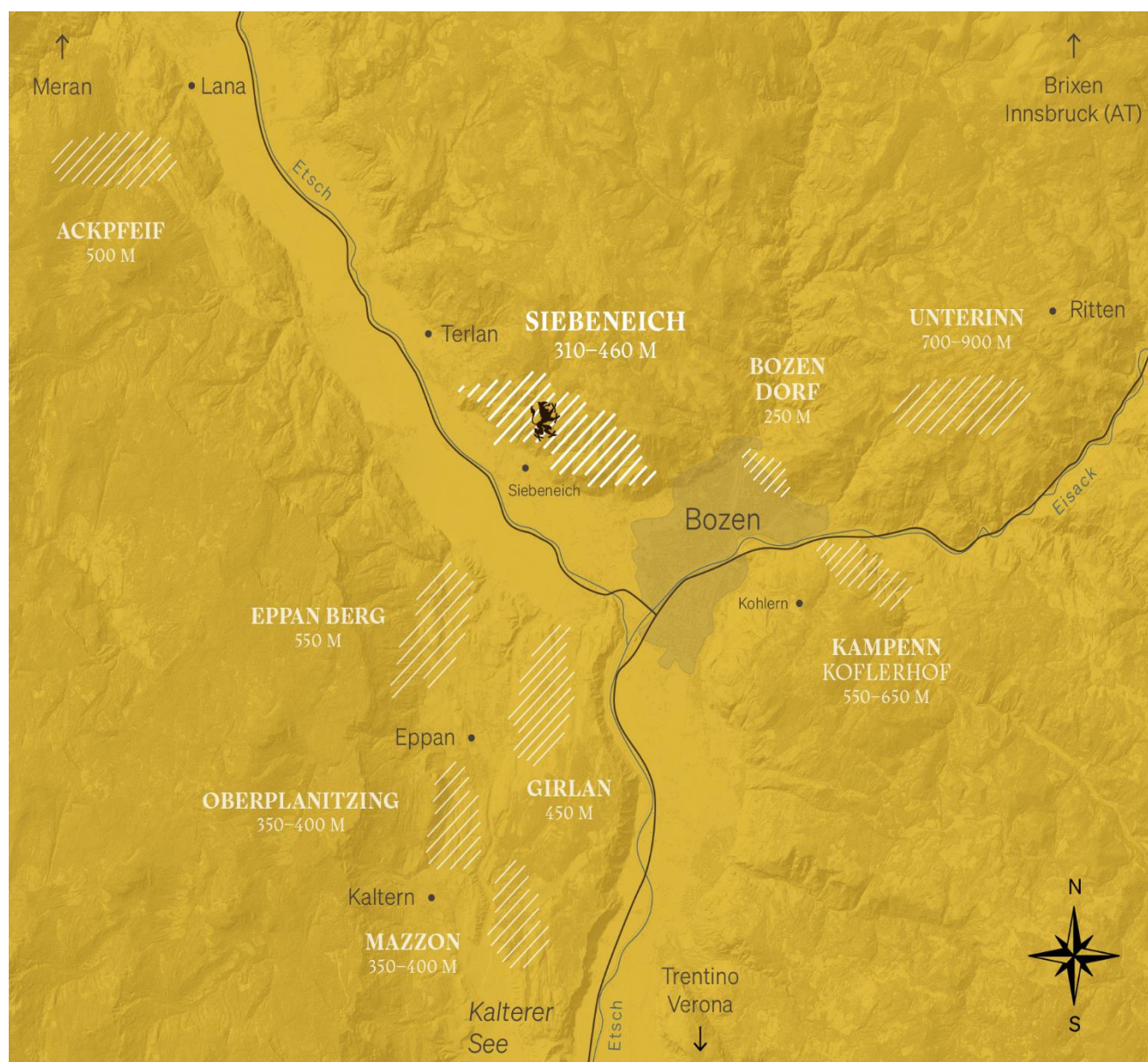
Porphyrverwitterungsböden, eine südliche Ausrichtung sowie ein mediterranes Klima kennzeichnen unsere Lagen in Siebeneich. All unsere Weinberge werden auf der Erziehungsform Guyot erzogen. Der Größte Teil der Weinberge liegen dort. Mittlerweile werden aber auch in Eppan Berg und Kaltern in Oberplanitzing auf kalkig-lehmigen Gestein Rebflächen bewirtschaftet.

Die weißen Rebsorten Sauvignon Blanc, Gewürztraminer, Weißburgunder, Pinot Grigio und Chardonnay, sowie die roten Rebsorten Blauburgunder, Lagrein, Merlot und Cabernet Sauvignon sind von uns kultiviert.

Der Anbau ist durch einen bedachten Umgang mit den natürlichen Ressourcen gekennzeichnet. So wenig wie möglich, aber so viel wie nötig, lautet die Devise.



Lagen



Siebeneich

Die wärmespeichernden Porphyrfelsen fangen tagsüber die Kraft der Sonne ein und schaffen ein mildes, mediterranes Klima – ideale Bedingungen für unsere kraftvollen roten Rebsorten.

Böden	Porphyryverwitterungsböden
Höhe	310–460 m
Ausrichtung	Süden
Neigung	10–30%
Rebsorten	Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Lagrein

Bozen Dorf

Ein sonniger Talkessel entlang der Talfer: Bozen, verwöhnt von Wärme und mediterranem Klima, bietet dem autochthonen Lagrein perfekte Bedingungen, um seine Kraft, Tiefe und Struktur vollends zu entfalten.

Böden	Sandige Schwemmböden
Höhe	250 m
Ausrichtung	Süden
Neigung	0-10%
Rebsorten	Lagrein

Kampenn

Eine sonnenverwöhnte Steillage über dem Eingang zum Eggental. Morgensonne, Wind und große Temperaturunterschiede zwischen Tag und Nacht schaffen ideale Voraussetzungen für unsere weißen Rebsorten.

Böden	Porphyverwitterungsböden mit Lehmanteil
Höhe	550-650 m
Ausrichtung	Ost
Neigung	30-40%
Rebsorten	Sauvignon Blanc, Weißburgunder, Chardonnay, Pinot Grigio

Unterinn

Unterinn, eine charakterstarke, sonnenverwöhnte Lage, die sich über steile Südhänge mit stark verwitterten Porphyrböden erstreckt.

Böden	Porphyverwitterungsböden
Höhe	700-900 m
Ausrichtung	Süden
Neigung	40-50%
Rebsorten	Sauvignon Blanc, Blauburgunder



Ackpfeif

Ein idyllischer Weiler an den Hängen oberhalb von Lana. Das milde Klima tagsüber und die kühlen Nächte bieten ideale Bedingungen für unsere Sauvignon Trauben.

Böden	Moränenböden mit Kalk, Gneis und Glimmer
Höhe	500 m
Ausrichtung	Nord-Osten
Neigung	10-40%
Rebsorten	Sauvignon Blanc

Eppan Berg

Die Hänge von Eppan Berg bieten mit ihrem schnell erwärmbaren, kalkhaltigen Boden perfekte Voraussetzungen für den Weinbau. Morgensonne, Fallwinde vom Mendelberg und große Temperaturschwankungen zwischen Tag und Nacht fördern eine erstklassige Traubenqualität.

Böden	Kalkverwitterungsböden mit Lehmantel
Höhe	550-650 m
Ausrichtung	Osten
Neigung	10-40%
Rebsorten	Weißburgunder, Chardonnay, Sauvignon Blanc

Girland

Ein sonnenverwöhntes Plateau mit einzigartigen Mikroklima. Die Weinberge erstrecken sich auf 340 bis 450 Metern über dem Meeresspiegel. Je nach Ausrichtung sind sie wärmer oder kühler und bieten ideale Bedingungen für eine vielfältige Auswahl an Rebsorten.

Böden	Schotter- und Lehmböden
Höhe	450 m
Ausrichtung	Süden
Neigung	10-20%
Rebsorten	Sauvignon Blanc, Cabernet Sauvignon

Oberplanitzing

Unterhalb des Mendelgebirges gedeihen unsere Reben auf kalkhaltigen, schottrigen Moränenböden mit vulkanischen Porphyreinzügen. Nachmittagswinde prägen das Terroir und sorgen für optimale Traubenqualität.

Böden	Kalkverwitterungsböden
Höhe	350-400 m
Ausrichtung	Süd- Osten
Neigung	10-30%
Rebsorten	Pinot Grigio, Chardonnay, Gewürztraminer



Mazzon

Sanfte Hanglage mit mildem, vom See beeinflusstem Klima. Schotterhaltige, lehmige Böden, geprägt von den mineralreichen Porphyrhängen der Umgebung.

Böden	Moränenböden mit Kalk und Lehm
Höhe	350-400 m
Ausrichtung	Süd- Osten
Neigung	15%
Rebsorten	Pinot Grigio, Gewürztraminer, Blauburgunder

Keller

Grundvoraussetzung für körperreiche harmonisch strukturierte und elegante Weine ist ein gesundes optimal ausgereiftes Traubengut. Die Kellerarbeit ist durch die Traubenqualität in ihrem Schaffungsbereich limitiert. Gute Weine wachsen im Weinberg und werden nicht im Keller geschaffen.

Unsere weißen **Gutsweine** der **EICH** Weißburgunder, der **COSMAS** Sauvignon Blanc, der **GRIS** Pinot Grigio und der **DAMIAN** Gewürztraminer werden zu 100% im Stahltank ausgebaut. Eine 10 bis 12tägige kontrollierte Gärung sowie anschließende Reifung für sechs Monate im Stahltank kennzeichnen diese Weine. Der Roséwein **MEROSE** mit Hauptanteil Merlot wird durch Saftabzug hergestellt.

Unsere roten **Gutsweine** **GREIF** Lagrein, **MARITH** Blauburgunder und **ZEDER** Cuvée werden im Edelstahltank mit Maischekontakt von 12 Tagen kontrolliert vergoren. Anschließend erfolgt die Reifung für sieben bis zehn Monate in den alten Kellern in großen Eichenholzfässern.

Die **Riservas** der **Lage STAFFES** in der **Großlage KORNELL** mit den Sorten Merlot, Cabernet Sauvignon und Lagrein werden jeweils im Holzgärbottich mit Maischekontakt von 18-25 Tagen vergoren. Anschließend erfolgt eine 12-monatige Reifung in den tiefen Kellern zu 50% in neuen Barriquefässern (franz. Eiche) und zu 50% in ein- bis zweijährigen Barriquefässern. Abgefüllt, wird der Wein nochmals mindestens für 12 Monate zur Reifung gelagert.

Zu unseren **Signaturweinen** gehören einmal **AICHBERG**, Lage Eppan Berg, ein gemischter Satz aus Weißburgunder, Chardonnay und Sauvignon der im Barrique ausgebaut wird, der Sauvignon **ÖBERBERG**, Lage Eppan Berg mit Lagerung auf der Feinhefe im Stahltank und der Merlot Riserva der Lage **KRESSFELD** in Siebeneich mit 12-monatiger Lagerung im neuen Barriquefass und anschließender 2-jähriger Flaschenreife.





SIEBEN

C O S M A S SAUVIGNON BLANC	35.000 FL.
E I C H PINOT BIANCO	20.000 FL.
G R I S PINOT GRIGIO	20.000 FL.
D A M I A N GEWÜRZTRAMINER	20.000 FL.
Z E D E R CUVÉE	35.000 FL.
G R E I F LAGREIN	35.000 FL.
M A R I T H PINOT NERO	15.000 FL.
M E R O S E ROSÈ	10.000 FL.



SIGNATURE

VIGNA KRESSFELD MERLOT RISERVA

3.000 FL.

OBERBERG SAUVIGNON BLANC

7.000 FL.

AICHBERG CUVÉE BIANCO

9.000 FL.

STAFFES

STAFFES MERLOT RISERVA

20.000 FL.

STAFFES CABERNET S. RISERVA

10.000 FL.

STAFFES LAGREIN RISERVA

10.000 FL.