

HERCULES

HYDRA

VERNATSCH 2021

Erster Jahrgang 2021

Weinberge

Lage	Kampenn - Kohlern
Meereshöhe	500-600 m ü.d.M.
Boden	Kalk-Porphyr Verwitterungsböden
Ausrichtung	Norden
Hangneigung	35 %
Erziehungsform	Guyot
Reben/Hektar	5.000 St/ha
Ernte/Hektar	90 hl/ha
Lese	Ende September

Jahrgang 2021:

Im April und Mai zeigte sich stabiles Frühlingswetter mit viel Sonnenschein und milden Temperaturen. Der Juli verlief zunächst recht ausgeglichen, zum Ende hin stellten sich die heißesten Tage des Sommers ein. Im September schien der Sommer in die Verlängerung zu gehen, es gab noch viele Tage mit annähernd 30 Grad. Erst in den letzten Tagen sorgte eine markante Kaltfront für eine nachhaltige Abkühlung. Der Oktober schlug temperaturmäßig aus der Reihe. Denn während die meisten anderen Monate zu warm verliefen, lagen die Temperaturen im Oktober unter dem Durchschnitt.

Vinifizierung:

Vinifikation:	Spontangärung, auf der Maische, mit einem Drittel der Stiele, in der Ton-Amphore
Ausbau:	Ein Jahr in der Amphore, ein weiteres in gebrauchten Barrique Fässern und ein drittes Jahr in der Flasche
Abfüllung:	500 Flaschen und 10 Magnum im Januar 2024

Analytische Daten:

Alkohol	12,5 % Vol.
Restzucker	1,4 g/l
Säure	4,7 g/l

Beschreibung und Trinkempfehlung:

Farbe: kräftiges, leuchtendes Rubinrot
Geruch: vielschichtige Aromen von roten Früchten, Sauerkirsche und Rauch
Geschmack: kraftvoll mit angenehm straffem Tannin. Saftig, elegant und anhaltend im Abgang.
Speisenempfehlung: Fischgerichte, Rindscarpaccio, Rote Beete Tartar, Pasta „Cacio e pepe“
Optimale Trinkreife: 8-12 Jahre
Serviertemperatur: 12-14 °C




Kornell