

M E R O S E

CUVÉE ROSÉ 2025

Merlot, Cabernet Sauvignon, Lagrein

Erster Jahrgang 2019



Weinberge:

Lage	Siebeneich, Terlan; Bozen Dorf
Meereshöhe	270 m ü. d. M.
Boden	Porphyerverwitterungsböden, Sandige Schwemmböden
Ausrichtung	Südwest
Hangneigung	10 %
Erziehungsform	Guyot
Reben/Hektar	6000 St/ha
Ernte/Hektar	65 hl/ha
Lese	Mitte Oktober

Jahrgang 2025:

Wir blicken auf ein forderndes, zugleich sehr vielversprechendes Weinjahr 2025 zurück.

Nach einem milden Winter und einer frühen Blüte war das Jahr von starken Witterungsschwankungen geprägt. Besonders die Wechsel zwischen kühlen und heißen Phasen im Sommer stellten hohe Anforderungen an die Arbeit im Weinberg.

Durch konsequente Pflege, sorgfältige Handarbeit und gezielte Ertragsregulierung konnten wir gesundes, qualitativ hochwertiges Lesegut ernten. Die Lese begann früher als gewohnt und verlief konzentriert sowie selektiv.

Das Weinjahr 2025 verspricht frische, präzise Weißweine mit klarer Aromatik sowie elegante, saftige Rotweine mit feiner Struktur – ganz im Stil des Weinguts Kornell.

Vinifizierung:

Vinifikation:	Saftabzug innerhalb eines Tages, anschließend Gärung im Stahltank
Ausbau:	im Stahltank für 5 Monate
Abfüllung:	3.000 Flaschen im März 2026

Analytische Daten:

Alkohol	12,0 % Vol.
Restzucker	1,8 g/l
Säure	5,6 g/l

Sensorik und Trinkempfehlung:

Farbe: helles, zartes Lachsrosa

Geruch: intensive Aromen von Erdbeeren und Himbeeren, dezente würzige Noten von Thymian und Oregano, ein Hauch von Rosenblättern

Geschmack: frisch und fruchtig, lebendige Säure, kräftige Struktur, ansprechende Fülle & angenehmer Trinkfluss

Speisempfehlung: Mozzarella mit reifen Tomaten, Nudelgerichte, Süßwasserfische, Südtiroler Speck, Pizza, Tafelspitz ...

Optimale Trinkreife: 3 Jahre

Serviertemperatur: 11-13 °C

Kornell 

WEINGUT | TENUTA

WEINGUT KORNELL – FLORIAN BRIGL – KOSMAS UND DAMIAN WEG 6
39018 SIEBENEICH/TERLAN – ITALIEN – WWW.KORNELL.IT