

STAFFES

MERLOT RISERVA 2023

Erster Jahrgang 2001

Weinberge:

Lage	Terlan, Siebeneich
Meereshöhe	250-320 m ü.d.M.
Boden	Porphyrverwitterungsböden
Ausrichtung	Süden
Hangneigung	10 %
Erziehungsform	Guyot
Reben/Hektar	6500 St/ha
Ernte/Hektar	45 hl/ha
Lese	Anfang Oktober

Jahrgang 2023:

Das Jahr begann mild und trocken.
Die anschließenden Frühlingswochen waren verregnet und kühl.
Es folgte ein Sommer mit drei Hitzewellen
und ein wahrlich goldener Herbst. Das Weinbaujahr 2023 war von einem
Witterungsverlauf der Extreme geprägt.
Schlussendlich wurde Mühe und Fleiß im Weinberg belohnt.
Unser Ergebnis: Gesunde und qualitativ hochwertige Trauben.

Vinifizierung:

Vinifikation:	25-tägige Gärung im Holzbottich
Ausbau:	für 12 Monate im Barrique, weitere 12 Monate Flaschenreife
Abfüllung:	15.000 Flaschen im März 2024

Analytische Daten:

Alkohol	13,5 % Vol.
Restzucker	1,6 g/l
Säure	5,65 g/l

Sensorik und Trinkempfehlung:

Farbe: dunkles Rubinrot
Geruch: getrocknete Minze, fruchtige Aromen nach Pflaumen
und Waldbeeren, Schokolade, Mokka, Grafit sowie etwas rauchig
Geschmack: vollmundig und elegant, griffige, weiche Gerbstoffe,
saftig mit anregendem Abgang
Speisenempfehlung: Trüffelgerichte, gegrillte Steinpilze, Kalbsbraten,
gegrilltes rotes Fleisch, Wildschweinragout ...
Optimale Trinkreife: 10 Jahre
Serviertemperatur: 16-18 °C



Kornell 

WEINGUT | TENUTA

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