

Z E D E R

CUVÉE ROT 2022

Merlot, Cabernet Sauvignon, Lagrein

Erster Jahrgang 2003

Weinberg:

| | |
|----------------|--------------------------|
| Lage | Siebeneich, Terlan |
| Meereshöhe | 270 m ü. d. M |
| Boden | Porphyverwitterungsböden |
| Ausrichtung | Südwest |
| Hangneigung | 10 % |
| Erziehungsform | Guyot |
| Reben/Hektar | 6000 St/ha |
| Ernte/Hektar | 65 hl/ha |
| Lese | Anfang Oktober |

Jahrgang 2022:

Stabiles Frühlingswetter mit angenehmen Temperaturen brachte einen frühen Austrieb mit sich. Die Sommermonate verliefen weiterhin warm und relativ trocken, zum Ende hin gab es ergiebige Niederschläge, dadurch konnten die Reben mit ausreichend Wasser versorgt werden. Der Herbst zeigte sich von seiner schönsten Seite, bei Sonnenschein und angenehmen Temperaturen starteten wir die Weinlese etwas früher als gewohnt. Das Ergebnis konnte sich durchaus sehen lassen: Gesunde und qualitativ hochwertige Trauben.

Vinifizierung:

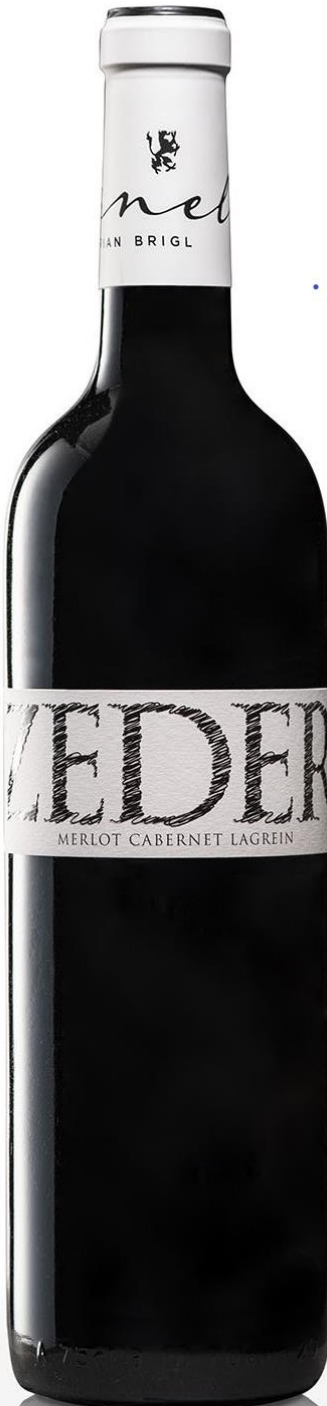
| | |
|---------------|--|
| Vinifikation: | Gärung im Edelstahltank und gr. Holzfass |
| Ausbau: | im großen Holzfass für 12 Monate |
| Abfüllung: | 25.000 Flaschen im Mai 2024 |

Analytische Daten:

| | |
|------------|-----------|
| Alkohol | 13 % Vol. |
| Restzucker | 2,0 g/l |
| Säure | 5,8 g/l |

Sensorik und Trinkempfehlung:

Farbe: intensives, dunkles Rubinrot
Geruch: elegante fruchtige Aromen von Kirschen und Himbeeren,
Anklang von leichter Würze & Bitterschokolade
Geschmack: einladende Struktur, würzig,
saftig und trinkig mit eleganten Gerbstoffen
Speisenempfehlung: Käse und Wurstwaren,
würzige mediterrane Vorspeisen,
gebratenes rotes Fleisch und Schmorgerichte ...
Optimale Trinkreife: 7 Jahre
Serviertemperatur: 16-18 °C



Kornell 

WEINGUT | TENUTA

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