

# M E R O S E

## CUVÉE ROSÉ 2023

Merlot, Cabernet Sauvignon, Lagrein

Erster Jahrgang 2019

### Weinberge:

|                |                            |
|----------------|----------------------------|
| Lage           | Siebeneich, Terlan         |
| Meereshöhe     | 270 m ü. d. M.             |
| Boden          | Porphyerverwitterungsböden |
| Ausrichtung    | Südwest                    |
| Hangneigung    | 10 %                       |
| Erziehungsform | Guyot                      |
| Reben/Hektar   | 6000 St/ha                 |
| Ernte/Hektar   | 65 hl/ha                   |
| Lese           | Mitte 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: | Saftabzug innerhalb eines Tages, anschließend Gärung im Stahltank |
| Ausbau:       | im Stahltank für 5 Monate   |
| Abfüllung:    | 3.000 Flaschen im April 2024                                      |

### Analytische Daten:

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

### Sensorik und Trinkempfehlung:

Farbe: helles, leuchtendes Lachsrosa  
Geruch: duftiges Bouquet, Aromen von Erdbeeren, und Kirsche, dezente Würze von Thymian und Oregano, cremige Noten von Grüntee  
Geschmack: frisch und fruchtig, knackige Säure, gute Struktur, schöner Trinkfluss  
Speisenempfehlung: Nudelgerichte, Schüttelbrot mit Speck, gekochtes Rindfleisch mit Zwiebeln.  
Optimale Trinkreife: 3 Jahre  
Serviertemperatur: 11-13 °C



  
*Kornell*