

# STAFFES

## CABERNET SAUVIGNON 2021

Erster Jahrgang 2001

### Weinberge:

|                |                            |
|----------------|----------------------------|
| Lage           | Terlan, Siebeneich         |
| Meereshöhe     | 270 m ü.d.M.               |
| Boden          | Porphyerverwitterungsböden |
| Ausrichtung    | Süd-West                   |
| Hangneigung    | 10-30 %                    |
| Erziehungsform | Guyot                      |
| Reben/Hektar   | 6000 St/ha                 |
| Ernte/Hektar   | 45 hl/ha                   |
| Lese           | Mitte Oktober              |

### 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: | 25-tägige Gärung im Holzbottich                            |
| Ausbau:       | für 12 Monate im Barrique,<br>dann 14 Monate Flaschenreife |
| Abfüllung:    | 4.000 Flaschen im März 2023                                |

### Analytische Daten:

|            |             |
|------------|-------------|
| Alkohol    | 13,5 % Vol. |
| Restzucker | 1,00 g/l    |
| Säure      | 5,62 g/l    |

### Beschreibung und Trinkempfehlung:

Farbe: dichtes, leuchtendes Rubinrot

Geruch: intensive Fruchtaromen von Heidelbeeren, Brombeeren und Cassis, würzige Noten wie Pfeffer und Lorbeer, leichte Röstaromen

Geschmack: komplexe elegante Struktur mit angenehmer Fülle und griffigen Gerbstoffen, frisch, würzig und langanhaltend

Speisenempfehlung: kräftige Nudelgerichte, gegrilltes rotes Fleisch, Wildragout ...

Optimale Trinkreife: 15 Jahre

Serviertemperatur: 16-18 OC



  
*Kornell*