

STAFFES

MERLOT RISERVA 2019

Erster Jahrgang

2001

Weinberge:

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

Jahrgang 2019:

Das Weinjahr startete mit einer frühen Reblüte. Der Sommer verlief heiß und trocken. Zu Beginn der Ernte der frühreifen Sorten stellte uns eine feucht-warme Witterung vor einige Herausforderungen. Ideales Herbstwetter ab Mitte September sorgte dann aber für eine optimale Reifung und Aromabildung der Trauben, vor allem in höheren Lagen. 2018 überrascht mit vielversprechenden Weißweinen und außerordentlichen Rotweinen.

Vinifizierung:

Vinifikation:	25-tägige Gärung im Holzbottich
Ausbau:	für 12 Monate im Barrique, weitere 12 Monate Flaschenreife
Abfüllung:	15.000 Flaschen im März 2020

Analytische Daten:

Alkohol	13,0 % Vol.
Restzucker	0,4 g/l
Säure	5,57 g/l

Sensorik und Trinkempfehlung:

Farbe: dunkles Rubinrot

Geruch: fruchtige Aromen nach Pflaumen und Waldbeeren, würzig nach Schokolade, Mokka, getrockneter Minze, Grafit sowie etwas rauchig

Geschmack: vollmundig, samtig am Gaumen, weiche Gerbstoffe, harmonisch saftig mit anregendem Abgang

Speisenempfehlung: Kalbsbraten, gegrilltes rotes Fleisch, Wildschweinragout, Gerichte mit Trüffel

Optimale Trinkreife: 15 Jahre

Serviertemperatur: 16-18 °C



Kornell