

STAFFES

MERLOT RISERVA 2022

Erster Jahrgang 2001

Weinberge:

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

Jahrgang 2022:

Stabiles Frühlingwetter 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: | 25-tägige Gärung im Holzbottich |
| Ausbau: | für 12 Monate im Barrique, weitere 12 Monate Flaschenreife |
| Abfüllung: | 15.000 Flaschen im März 2023 |

Analytische Daten:

| | |
|------------|-------------|
| Alkohol | 13,5 % Vol. |
| Restzucker | 0,7 g/l |
| Säure | 5,72 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