

STAFFES

CABERNET SAUVIGNON RISERVA 2018



Erster Jahrgang 2001

Weinberge:

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

Jahrgang 2018:

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, dann 12 Monate Flaschenreife
Abfüllung:	4.000 Flaschen im März 2019

Analytische Daten:

Alkohol	14,0 % Vol.
Restzucker	0,9 g/l
Säure	5,26 g/l

Beschreibung und Trinkempfehlung:

Farbe: dichtes Rubinrot
Geruch: intensive Fruchtaromen von Heidelbeeren, Brombeeren und Cassis, würzige Noten wie Pfeffer, Wacholder und Lorbeer, leichte Röstaromen
Geschmack: komplexe Struktur mit angenehmer Fülle und griffigen Gerbstoffen, lang anhaltend
Speisenempfehlung: gegrilltes rotes Fleisch, Rehragout, Steak...
Optimale Trinkreife: 15 Jahre
Serviertemperatur: 16-18 °C



Kornell