

STAFFES

MERLOT RISERVA 2018

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 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, weitere 12 Monate Flaschenreife |
| Abfüllung: | 12.000 Flaschen im März 2019 |

Analytische Daten:

| | |
|------------|-------------|
| Alkohol | 14,0 % 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