

vigna K R E S S F E L D

MERLOT RISERVA 2018

Erster Jahrgang 2013

Weinberge:

Lage	Lage Kressfeld, Siebeneich bei Terlan
Meereshöhe	280 m ü.d.M.
Boden	Porphyerverwitterungsböden
Ausrichtung	Süd-West
Hangneigung	10 %
Erziehungsform	Guyot
Reben/Hektar	6000 St/ha
Ernte/Hektar	40 hl/ha
Lese	Ende Oktober

Jahrgang 2018:

Ein Jahr der Herausforderungen. Trockenperiode und Frost im April, sowie Tropennächte und Hitzeperioden im Sommer, und immer wieder viel Regen, im Herbst Hagel, die Ausbeute liegt bei bis zu 15 % weniger als im Vorjahr, die Lese begann bereits am 25. August, 2 Wochen früher als das Jahr zuvor, die Tag und Nachtunterschiede im Herbst kamen aber zur Genüge. Am Ende konnten wir einen guten Jahrgang erzielen und sind zufrieden.

Vinifizierung:

Vinifikation:	Gärung im Tonneaux für 25 Tage
Ausbau:	für 18 Monate in neuen Barrique, weitere 24 Monate Flaschenreife
Abfüllung:	4.000 Flaschen im September 2020

Analytische Daten:

Alkohol	14,5 % Vol.
Restzucker	0,4 g/l
Säure	5,5 g/l

Beschreibung und Trinkempfehlung:

Farbe: dunkles Rubinrot

Geruch: vielschichte Aromen nach reifen Pflaumen und Kirschmarmelade, würzig nach Schokolade, Minze, und Tabak, elegante Röstaromen, überraschende Frische

Geschmack: Harmonie aus Eleganz und Struktur, raffinierte, weiche Gerbstoffe und samtige Fülle, langer, überzeugender Abgang

Speisenempfehlung: Angus-Rindfilet mit Pfeffersauce, Fiorentina, T-BoneSteak

Optimale Trinkreife: 20 Jahre

Serviertemperatur: 16-18 °C




Kornell