

M E R O S E

CUVÉE ROSÉ 2019

Merlot, Cabernet Sauvignon, Lagrein

Erster Jahrgang 2019

Weinberge

Lage	Siebeneich, Terlan
Meereshöhe	270 m ü. d. M.
Boden	Porphyerverwitterungsböden
Ausrichtung	Südwest
Hangneigung	10 %
Erziehungsform	Guyot
Reben/Hektar	6000 St/ha
Ernte/Hektar	65 hl/ha
Lese	Mitte Oktober

Jahrgang 2019:

Nach einem überdurchschnittlich warmen Winter folgt ein feucht-kühles Frühjahr und ein hochsommerlicher Frühsommer mit nur spärlichen Niederschlägen. Schwere Hagelschläge Anfang August waren in der Zone um Bozen zu verzeichnen. Der Sommer verlief heiß und trocken. Zu Beginn der Ernte war es kurze Zeit ungünstig feucht, danach stellte sich aber eine ideale Witterung ein. Die großen Herausforderungen des Jahres wurden dann doch mit einem guten Jahrgang belohnt.

Vinifizierung:

Vinifikation:	Saftabzug innerhalb eines Tages, anschließend Gärung im Stahltank
Ausbau:	im Stahltank für 6 Monate
Abfüllung:	3.000 Flaschen im März 2019

Analytische Daten:

Alkohol	12,5 % Vol.
Restzucker	1,5 g/l
Säure	6,0 g/l

Sensorik und Trinkempfehlung:

Farbe: helles, leuchtendes Lachsrosa
Geruch: duftiges Bouquet, Aromen von Erdbeeren, und Kirsche, mit dezenter Würze von Thymian
Geschmack: frisch und fruchtig, knackige Säure, cremige Noten von Mandarine und Grüntee, gute Struktur.
Speisenempfehlung: Nudelgerichte, Schüttelbrot mit Speck, gekochtes Rindfleisch mit Zwiebeln.
Optimale Trinkreife: 3 Jahre
Serviertemperatur: 11-13 °C




Kornell

WINERY KORNELL - FLORIAN BRIGL - VIA COSMA E DAMIANO 6
39018 SETTEQUERCE/TERLANO - ITALY - WWW.KORNELL.IT