

M E R O S E

CUVÉE ROSÉ 2023

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 2023:

Das Jahr begann mild und trocken. Die anschließenden Frühlingswochen waren verregnet und kühl. Es folgte ein Sommer mit drei Hitzewellen und ein wahrlich goldener Herbst. Das Weinbaujahr 2023 war von einem Witterungsverlauf der Extreme geprägt. Schlussendlich wurde Mühe und Fleiß im Weinberg belohnt. Unser Ergebnis: Gesunde und qualitativ hochwertige Trauben.

Vinifizierung:

Vinifikation:	Saftabzug innerhalb eines Tages, anschließend Gärung im Stahltank
Ausbau:	im Stahltank für 5 Monate
Abfüllung:	3.000 Flaschen im April 2024

Analytische Daten:

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

Sensorik und Trinkempfehlung:

Farbe: helles, zartes Lachsrosa
Geruch: intensive Aromen von Erdbeeren und Himbeeren, dezente würzige Noten von Thymian und Oregano, ein Hauch von Rosenblättern
Geschmack: frisch und fruchtig, lebendige Säure, kräftige Struktur, ansprechende Fülle & angenehmer Trinkfluss
Speisenempfehlung: Mozzarella mit reifen Tomaten, Nudelgerichte, Süßwasserfische, Südtiroler Speck, Pizza, Tafelspitz ...
Optimale Trinkreife: 3 Jahre
Serviertemperatur: 11-13 °C


Kornell