

M E R O S E

CUVÉE ROSÉ 2024

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 2024:

Wir blicken auf ein herausforderndes, aber vielversprechendes Weinjahr zurück. Das kühle und verregnete Frühjahr und der Frühsommer führten zu verspäteter & nur teilweise zufriedenstellender Blütezeit. Unsere tägliche Arbeit im Weinberg war von hohem Einsatz, Fleiß & Engagement geprägt. Demnach konnten wir trotz eines anspruchsvollen Jahres bis zum Schluss, etwas weniger, dafür aber vorwiegend qualitativ hochwertiges Lesegut ernten. Auch unser Kellermeister Marco Chisté zeigt sich optimistisch. Das Jahr 2024 bringt uns aromatische & sortentypische Weißweine sowie leicht fruchtbetonte, elegante Rotweine.

Vinifizierung:

Vinifikation:	Saftabzug innerhalb eines Tages, anschließend Gärung im Stahltank
Ausbau:	im Stahltank für 5 Monate
Abfüllung:	3.000 Flaschen im März 2025

Analytische Daten:

Alkohol	12,5 % Vol.
Restzucker	1,9 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 

WEINGUT | TENUTA

WEINGUT KORNELL – FLORIAN BRIGL – KOSMAS UND DAMIAN WEG 6
39018 SIEBENEICH/TERLAN – ITALIEN – WWW.KORNELL.IT