

STAFFES

CABERNET SAUVIGNON 2016



Erster Jahrgang 2001

Weinberge:

Lage	Terlan, Siebeneich
Meereshöhe	270 m ü.d.M.
Boden	Porphyerverwitterungsböden
Ausrichtung	Süd-West
Hangneigung	10-30 %
Erziehungsform	Guyot
Reben/Hektar	6000 St/ha
Ernte/Hektar	45 hl/ha
Lese	Mitte Oktober

Jahrgang 2016:

Die Vegetationsperiode begann sehr früh, einige Frostnächte waren im April zu verzeichnen. Das späte Frühjahr verlief dann eher kühl und trocken. Die Monate Mai bis August brachten viele Niederschläge. Mit dem Spätsommer kam dann der Wetterumschwung, perfektes Herbstwetter sorgte für optimale Reifung und sehr gute Aromabildung. Es überraschen elegante kräftige Weißweine mit frischer Säure, sowie strukturierte außergewöhnliche Rotweine.

Vinifizierung:

Vinifikation:	25 tägige Gärung im Holzbottich
Ausbau:	für 12 Monate im Barrique, dann 12 Monate Flaschenreife
Abfüllung:	5.000 Flaschen im März 2018

Analytische Daten:

Alkohol	13,5 % Vol.
Restzucker	1,9 g/l
Säure	5,0 g/l

Beschreibung und Trinkempfehlung:

Farbe: dichtes Rubinrot
Geruch: intensive Fruchtaromen von Heidelbeeren, Brombeeren und Cassis, würzige Noten wie Pfeffer, Wacholder und Lorbeer, leichte Röstaromen
Geschmack: komplexe Struktur mit angenehmer Fülle und griffigen Gerbstoffen, lang anhaltend
Speisenempfehlung: gegrilltes rotes Fleisch, Rehragout, Steak...
Optimale Trinkreife: 15 Jahre
Serviertemperatur: 16-18 °C



Kornell