

STAFFES

CABERNET SAUVIGNON 2019



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 2019:

Nach einem überdurchschnittlich warmen Winter folgt ein feucht-kühles Frühjahr und ein hochsommerlicher Frühsommer mit nur spärlichen Niederschlägen. 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:	25 tägige Gärung im Holzbottich
Ausbau:	für 12 Monate im Barrique, dann 14 Monate Flaschenreife
Abfüllung:	4.000 Flaschen im März 2020

Analytische Daten:

Alkohol	13,0 % Vol.
Restzucker	0,9 g/l
Säure	5,4 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