

STAFFES

MERLOT RISERVA 2016

Erster Jahrgang

2001

Weinberge

Lage	Terlan, Siebeneich
Meereshöhe	270 m ü.d.M.
Boden	Porphyrvwitterungsböden
Ausrichtung	Süden
Hangneigung	10 %
Erziehungsform	Guyot
Reben/Hektar	6000 St/ha
Ernte/Hektar	45 hl/ha
Lese	Anfang 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. Elegante kräftige Weißweine mit frischer Säure sowie strukturierte außergewöhnliche Rotweine überraschen.

Vinifizierung:

Vinifikation:	Gärung im Holzbottich
Ausbau:	für 12 Monate im Barrique, weitere 12 Monate Flaschenreife
Abfüllung:	12.000 Flaschen im März 2018

Analytische Daten:

Alkohol	14 % Vol.
Restzucker	0,5 g/l
Säure	5,5 g/l

Sensorik und Trinkempfehlung:

Farbe: dunkles Rubinrot
Geruch: fruchtige Aromen nach Pflaumen und Waldbeeren, würzig nach Schokolade, Mokka, getrockneter Minze, Grafit sowie etwas rauchig
Geschmack: vollmundig, samtig am Gaumen, weiche Gerbstoffe, harmonisch saftig mit anregendem Abgang
Speisenempfehlung: Kalbsbraten, gegrilltes rotes Fleisch, Wildschweinragout, Gerichte mit Trüffel...
Optimale Trinkreife: bis 2030
Serviertemperatur: 16-18 °C



Kornell