

# STAFFES

## MERLOT RISERVA 2021

Erster Jahrgang 2001

### Weinberge:

Lage	Terlan, Siebeneich
Meereshöhe	250-320 m ü.d.M.
Boden	Porphyrvwitterungsböden
Ausrichtung	Süden
Hangneigung	10 %
Erziehungsform	Guyot
Reben/Hektar	6500 St/ha
Ernte/Hektar	45 hl/ha
Lese	Anfang Oktober

### Jahrgang 2021:

Im April und Mai zeigte sich stabiles Frühlingswetter mit viel Sonnenschein und milden Temperaturen. Der Juli verlief zunächst recht ausgeglichen, zum Ende hin stellten sich die heißesten Tage des Sommers ein. Im September schien der Sommer in die Verlängerung zu gehen, es gab noch viele Tage mit annähernd 30 Grad.

Erst in den letzten Tagen sorgte eine markante Kaltfront für eine nachhaltige Abkühlung. Der Oktober schlug temperaturmäßig aus der Reihe. Denn während die meisten anderen Monate zu warm verliefen, lagen die Temperaturen im Oktober unter dem Durchschnitt.

### Vinifizierung:

Vinifikation:	25-tägige Gärung im Holzbottich
Ausbau:	für 12 Monate im Barrique, weitere 12 Monate Flaschenreife
Abfüllung:	15.000 Flaschen im März 2023

### Analytische Daten:

Alkohol	13,5 % Vol.
Restzucker	1,2 g/l
Säure	5,4 g/l

### Sensorik und Trinkempfehlung:

Farbe: dunkles Rubinrot

Geruch: getrocknete Minze, fruchtige Aromen nach Pflaumen und Waldbeeren, Schokolade, Mokka, Grafit sowie etwas rauchig

Geschmack: vollmundig und elegant, griffige, weiche Gerbstoffe, saftig mit anregendem Abgang

Speisempfehlung: Trüffelgerichte, gegrillte Steinpilze, Kalbsbraten, gegrilltes rotes Fleisch, Wildschweinragout ...

Optimale Trinkreife: 10 Jahre

Serviertemperatur: 16-18 °C



  
*Kornell*