



K O R N E L L
FLORIAN BRIGL



Staves

Cabernet S. Riserva 2015

Erster Jahrgang 2002

Lage:

Weingut Kornell - Siebeneich

Meereshöhe	270-300 m ü.d.M.
Boden	Porphyerverwitterungsböden
Ausrichtung	Süden,
Hangneigung	10-30 %
Erziehungsform	Guyot mit Zapfenschnitt
Reben/Hektar	6500 St/ha
Alter der Reben	10-20 Jahre
Ernte/Hektar	45 hl/ha
Lese	Mitte Oktober

Vinifizierung:

Vinifikation:	Gärung im Holzbottich mit Mäischekontakt für 18-25 Tage
Ausbau:	Säureabbau sowie Reifung für 18 Monate in Barriquefässern weitere 6 Monate Flaschenreife
Abfüllung:	5.000 Flaschen

Analytische Daten:

Alkohol	13,5 % Vol.
Restzucker	1,9 g/l
Säure	6,0 g/l

Beschreibung und Trinkempfehlung:

Farbe: Dunkles schimmerndes Rubinrot.

Geruch: Reife Aromen, fruchtig mit Noten von Dunklen Beeren, Cassis und Sauerkirsche, leicht grasig und Pfeffrig im Nachhall

Geschmack: voll und komplex, reife Früchte, saftige aber samtige Gerbstoffe, einladende Säure, salzig-, elegant langer Abgang.

Speisenempfehlung: Zu gebratenem roten Fleisch, Wildgerichte, Schmorbraten und sehr reifem Hartkäse.

Lagerfähigkeit: 10-15 Jahre

Serviertemperatur: 16-18 °C