



K O R N E L L
F L O R I A N B R I G L



Staves

Merlot Riserva 2015

Erster Jahrgang 2001

Lage:

Weingut Kornell - Siebeneich

Meereshöhe	270-320 m ü.d.M.
Boden	Porphyerverwitterungsböden
Ausrichtung	Süden
Hangneigung	10 -30 %
Erziehungsform	Guyot
Reben/Hektar	6000 St/ha
Alter der Reben	10-25 Jahre
Ernte/Hektar	45 hl/ha
Lese	Ende September/Anfang Oktober

Vinifizierung:

Vinifikation:	Gärung im Holzbottich mit Mäischekontakt für 18-25 Tage
Ausbau:	Säureabbau sowie Reifung für 18 Monate in Barriquefässern
Abfüllung:	weitere 6 Monate Flaschenreife 8.000 Flaschen

Analytische Daten:

Alkohol	14 % Vol.
Restzucker	1,9 g/l
Säure	5,8 g/l

Beschreibung und Trinkempfehlung:

Farbe: dichtes intensives Rubinrot

Geruch: Reife Aromen, fruchtig mit Noten von Pflaumen und dunklen Waldbeeren, würzig nach Bitterschokolade, Tabak und Süßholz,

Geschmack: voll und komplex, samtige Gerbstoffe, einladende Säure, kräftiger langer Abgang.

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

Lagerfähigkeit: 10-15 Jahre

Serviertemperatur: 16-18 °C