

Z E D E R

CUVÉE ROT 2017

Merlot, Cabernet Sauvignon, Lagrein

Erster Jahrgang

2003

Weinberg:

Lage	Siebeneich bei Terlan
Meereshöhe	270 m ü.d.M
Boden	Porphyrvwitterungsböden
Ausrichtung	Süden
Hangneigung	10 %
Erziehungsform	Guyot
Reben/Hektar	6000 St/ha
Ernte/Hektar	65 hl/ha
Lese	Anfang Oktober

Jahrgang 2017:

Ein Jahr der Herausforderungen. Trockenperiode und Frost im April, sowie Tropennächte und Hitzeperioden im Sommer, und immer wieder viel Regen, im Herbst Hagel, die Ausbeute liegt bei bis zu 15 % weniger als im Vorjahr, die Lese begann bereits am 25. August, 2 Wochen früher als das Jahr zuvor, die Tag und Nachtunterschiede im Herbst kamen aber zur genüge. Am Ende konnten wir einen guten Jahrgang erzielen und sind zufrieden.

Vinifizierung:

Vinifikation:	Gärung im Edelstahltank und gr. Holzfass
Ausbau:	im großen Holzfass für 12 Monate
Abfüllung:	35.000 Flaschen im Dezember 2019

Analytische Daten:

Alkohol	13 % Vol.
Restzucker	1,5 g/l
Säure	6,3 g/l

Sensorik und Trinkempfehlung:

Farbe: kräftiges Rubinrot

Geruch: elegante Nase, fruchtig mit roten Beeren, Kirschen und Himbeeren, balsamische Noten, etwas Schokolade und Veilchen, leichte Würze wie Tabak im Abgang.

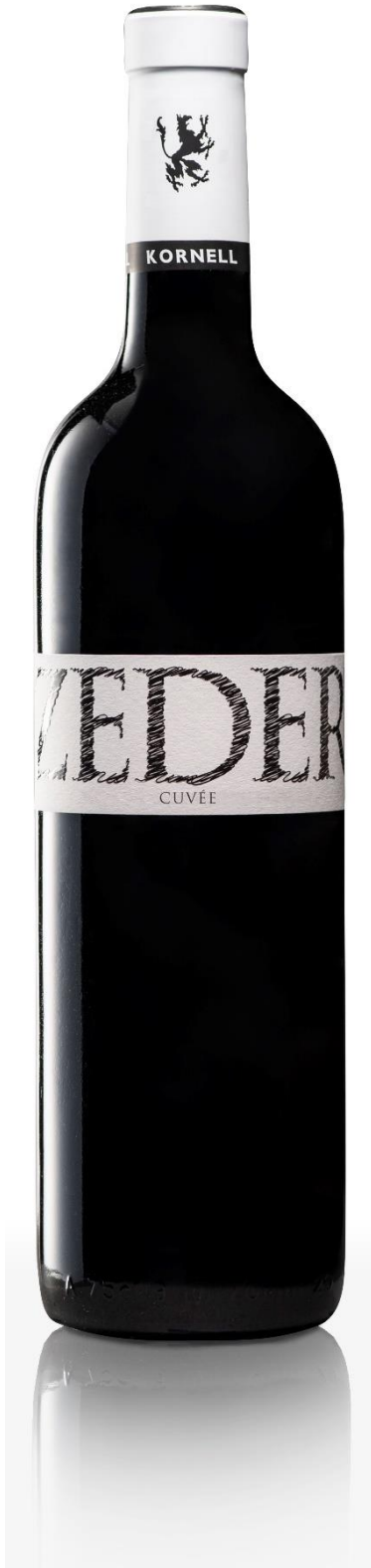
Geschmack: am Gaumen einladend mit eleganten Gerbstoffen, verspielter Frische und Fülle, saftig und trinkig

Speisenempfehlung: Aufschnitt, würzig mediterrane

Vorspeisen, gebratenes rotes Fleisch und Schmorgerichte...

Optimale Trinkreife: bis 2024

Serviertemperatur: 16-18 °C




Kornell

WINERY KORNELL - FLORIAN BRIGL - VIA COSMA E DAMIANO 6
39018 SETTEQUERCE/TERLANO - ITALY - WWW.KORNELL.IT