

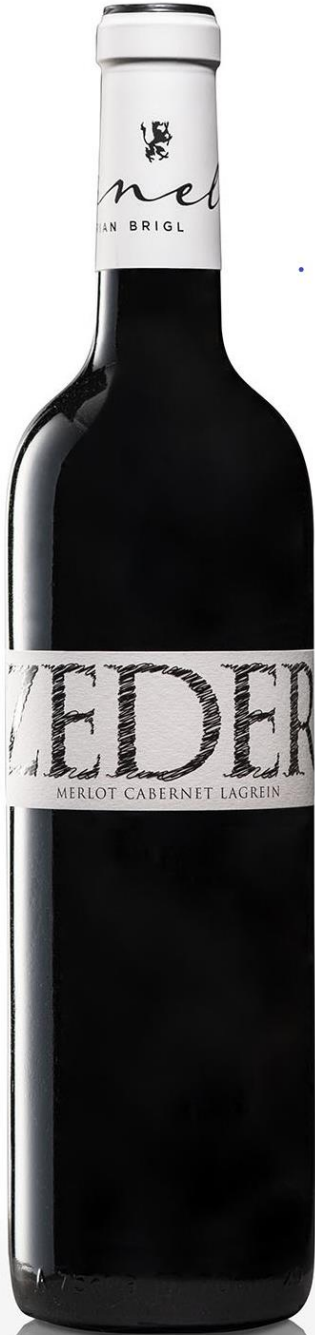
Z E D E R

CUVÉE ROT 2018

Merlot, Cabernet Sauvignon, Lagrein

Erster Jahrgang

2003



Weinberg:

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

Jahrgang 2018:

Das Weinjahr startete mit einer frühen Reblüte. Der Sommer verlief heiß und trocken. Zu Beginn der Ernte der frühreifen Sorten stellte uns eine feucht-warme Witterung vor einige Herausforderungen. Ideales Herbstwetter ab Mitte September sorgte dann aber für eine optimale Reifung und Aromabildung der Trauben, vor allem in höheren Lagen. 2018 überrascht mit viel versprechenden Weißweinen und außerordentlichen Rotweinen.

Vinifizierung:

Vinifikation:	Gärung im Edelstahltank und gr. Holzfass
Ausbau:	im großen Holzfass für 12 Monate
Abfüllung:	35.000 Flaschen im Mai 2020

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: 7 Jahre

Serviertemperatur: 16-18 °C



Kornell