

Z E D E R

CUVÉE ROT 2021

Merlot, Cabernet Sauvignon, Lagrein

Erster Jahrgang 2003

Weinberg:

Lage	Siebeneich, Terlan
Meereshöhe	270 m ü. d. M
Boden	Porphyriverwitterungsböden
Ausrichtung	Südwest
Hangneigung	10 %
Erziehungsform	Guyot
Reben/Hektar	6000 St/ha
Ernte/Hektar	65 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:	Gärung im Edelstahltank und gr. Holzfass
Ausbau:	im großen Holzfass für 12 Monate
Abfüllung:	25.000 Flaschen im Mai 2023

Analytische Daten:

Alkohol	13 % Vol.
Restzucker	1,0 g/l
Säure	5,8 g/l

Sensorik und Trinkempfehlung:

Farbe: kräftiges Rubinrot

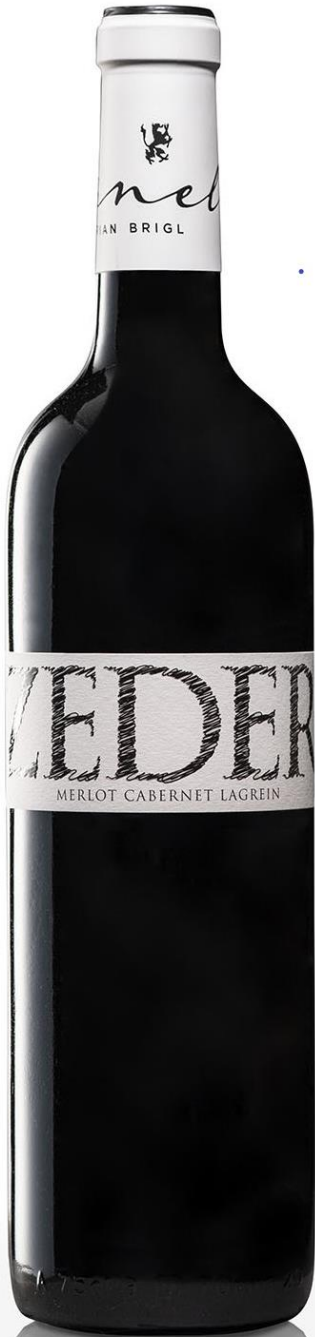
Geruch: elegante Nase, fruchtig mit roten Beeren, Kirschen und Himbeeren, balsamische Noten, etwas Schokolade und Veilchen, leichte Würze wie Tabak im Abgang.

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