

# ZEDER

## CUVÉE ROT 2022

Merlot, Cabernet Sauvignon, Lagrein

Erster Jahrgang 2003

### Weinberg:

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

### Jahrgang 2022:

Stabiles Frühlingwetter mit angenehmen Temperaturen brachte einen frühen Austrieb mit sich. Die Sommermonate verliefen weiterhin warm und relativ trocken, zum Ende hin gab es ergiebige Niederschläge, dadurch konnten die Reben mit ausreichend Wasser versorgt werden. Der Herbst zeigte sich von seiner schönsten Seite, bei Sonnenschein und angenehmen Temperaturen starteten wir die Weinlese etwas früher als gewohnt. Das Ergebnis konnte sich durchaus sehen lassen: Gesunde und qualitativ hochwertige Trauben.

### Vinifizierung:

Vinifikation:	Gärung im Edelstahltank und gr. Holzfass
Ausbau:	im großen Holzfass für 12 Monate
Abfüllung:	25.000 Flaschen im Mai 2024

### Analytische Daten:

Alkohol	13 % Vol.
Restzucker	2,0 g/l
Säure	5,8 g/l

### Sensorik und Trinkempfehlung:

Farbe: intensives, dunkles Rubinrot

Geruch: elegante fruchtige Aromen von Kirschen und Himbeeren,

Anklang von leichter Würze & Bitterschokolade

Geschmack: einladende Struktur, würzig,

saftig und trinkig mit eleganten Gerbstoffen

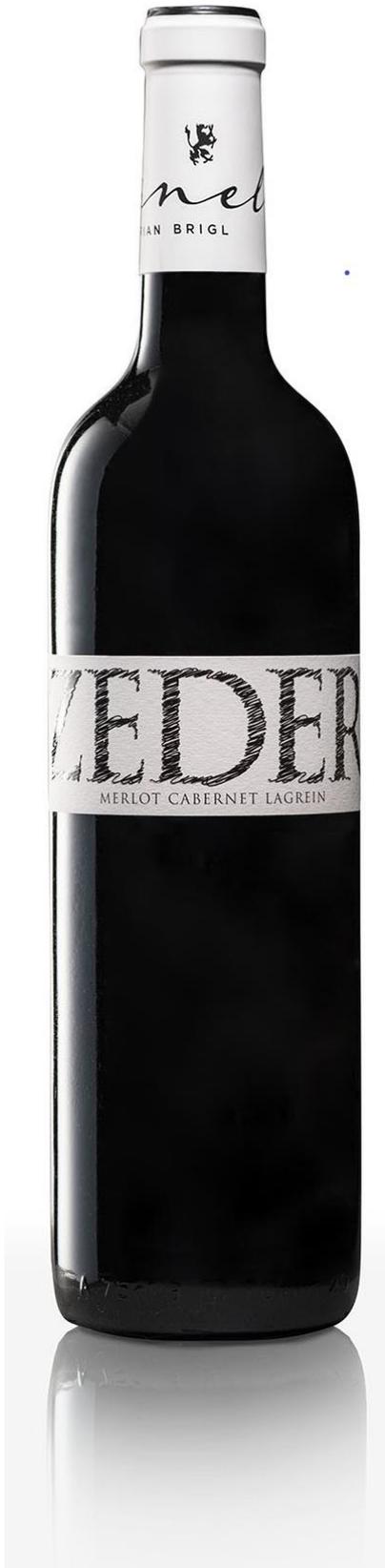
Speisenempfehlung: Käse und Wurstwaren,

würzige mediterrane Vorspeisen,

gebratenes rotes Fleisch und Schmorgerichte ...

Optimale Trinkreife: 7 Jahre

Serviertemperatur: 16-18 °C



  
*Kornell*