

M E R O S E

CUVÉE ROSÉ 2022

Merlot, Cabernet Sauvignon, Lagrein

Erster Jahrgang 2019

Weinberge:

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	Mitte 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:	Saftabzug innerhalb eines Tages, anschließend Gärung im Stahltank
Ausbau:	im Stahltank für 5 Monate
Abfüllung:	3.000 Flaschen im März 2023

Analytische Daten:

Alkohol	12,5 % Vol.
Restzucker	1,5 g/l
Säure	6,0 g/l

Sensorik und Trinkempfehlung:

Farbe: helles, leuchtendes Lachsrosa

Geruch: duftiges Bouquet, Aromen von Erdbeeren, und Kirsche, dezente Würze von Thymian und Oregano, cremige Noten von Grüntee

Geschmack: frisch und fruchtig, knackige Säure, gute Struktur, schöner Trinkfluss

Speisenempfehlung: Nudelgerichte, Schüttelbrot mit Speck, gekochtes Rindfleisch mit Zwiebeln.

Optimale Trinkreife: 3 Jahre

Serviertemperatur: 11-13 °C




Kornell