

STAFFES

MERLOT RISERVA 2020

Erster Jahrgang 2001

Weinberge:

Lage	Terlan, Siebeneich
Meereshöhe	250-320 m ü.d.M.
Boden	Porphyrvwitterungsböden
Ausrichtung	Süden
Hangneigung	10 %
Erziehungsform	Guyot
Reben/Hektar	6500 St/ha
Ernte/Hektar	45 hl/ha
Lese	Anfang Oktober

Jahrgang 2020:

Im April und Mai zeigte sich stabiles Frühlingwetter 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:	25-tägige Gärung im Holzbottich
Ausbau:	für 12 Monate im Barrique, weitere 12 Monate Flaschenreife
Abfüllung:	15.000 Flaschen im März 2022

Analytische Daten:

Alkohol	13,5 % Vol.
Restzucker	0,4 g/l
Säure	5,57 g/l

Sensorik und Trinkempfehlung:

Farbe: dunkles Rubinrot

Geruch: fruchtige Aromen nach Pflaumen und Waldbeeren, würzig nach Schokolade, Mokka, getrockneter Minze, Grafit sowie etwas rauchig

Geschmack: vollmundig, samtig am Gaumen, weiche Gerbstoffe, harmonisch, saftig mit anregendem Abgang

Speisenempfehlung: Kalbsbraten, gegrilltes rotes Fleisch, Wildschweinragout, Gerichte mit Trüffel

Optimale Trinkreife: 15 Jahre

Serviertemperatur: 16-18 °C




Kornell