

STAFFES

CABERNET SAUVIGNON 2022

Erster Jahrgang 2001

Weinberge:

Lage	Terlan, Siebeneich
Meereshöhe	270 m ü.d.M.
Boden	Porphyerverwitterungsböden
Ausrichtung	Süd-West
Hangneigung	10-30 %
Erziehungsform	Guyot
Reben/Hektar	6000 St/ha
Ernte/Hektar	45 hl/ha
Lese	Mitte Oktober

Jahrgang 2022:

Stabiles Frühlingswetter 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:	25-tägige Gärung im Holzbottich
Ausbau:	für 12 Monate im Barrique, dann 14 Monate Flaschenreife
Abfüllung:	4.000 Flaschen im März 2024

Analytische Daten:

Alkohol	13,5 % Vol.
Restzucker	0,7 g/l
Säure	5,82 g/l

Beschreibung und Trinkempfehlung:

Farbe: dichtes, leuchtendes Rubinrot

Geruch: intensive Fruchtaromen von Heidelbeeren, Brombeeren

und Cassis, würzige Noten wie Pfeffer und Lorbeer, leichte Röstaromen

Geschmack: komplexe elegante Struktur mit angenehmer Fülle

und griffigen Gerbstoffen, frisch, würzig und langanhaltend

Speisenempfehlung: kräftige Nudelgerichte,

gegrilltes rotes Fleisch, Wildragout ...

Optimale Trinkreife: 15 Jahre

Serviertemperatur: 16-18 °C



Kornell 

WEINGUT | TENUTA

WEINGUT KORNELL – FLORIAN BRIGL – KOSMAS UND DAMIAN WEG 6
39018 SIEBENEICH/TERLAN – ITALIEN – WWW.KORNELL.IT