



K O R N E L L
F L O R I A N B R I G L



STAVES

Merlot riserva 2013

Erster Jahrgang 2001

LAGE

Meereshöhe	270 - 320 m
Boden	Porphyverwitterungsböden
Ausrichtung	Süden
Hangneigung	10 bis 30 %
Erziehungsform	Guyot
Reben/Hektar	6.000
Ernte/Hektar	45 hl
Lese	Ende September

VINIFIZIERUNG

Vinifikation:	Gärung im Holzbottich mit Maischekontakt für 18-25 Tage
Ausbau:	Säureabbau sowie Reifung für 12 Monate in Barrique und für weitere 8 Monate im großem Holzfass
Abfüllung:	September 2015

ANALYTISCHE DATEN

Alkohol	13,5 % vol
Restzucker	1,0 g/l
Säure	5,5 g/l

VERKOSTUNGSNOTIZEN

Farbe: Dunkles Rubinrot.

Geruch: Reife Aromen, fruchtig mit Noten von Zwetschgen und Himbeeren, sowie einem Hauch von Schokolade.

Geschmack: Reife Früchte, griffige, saftige Gerbstoffe, zugängliche, trinkige Fülle, salzig-saftiger, anregend langer Abgang.

Speisenempfehlung: Zu kurz gebratenem Fleisch, Geflügel und Hasengerichten, zu Wurstwaren und reifem Käse.

Serviertemperatur: 16 °C