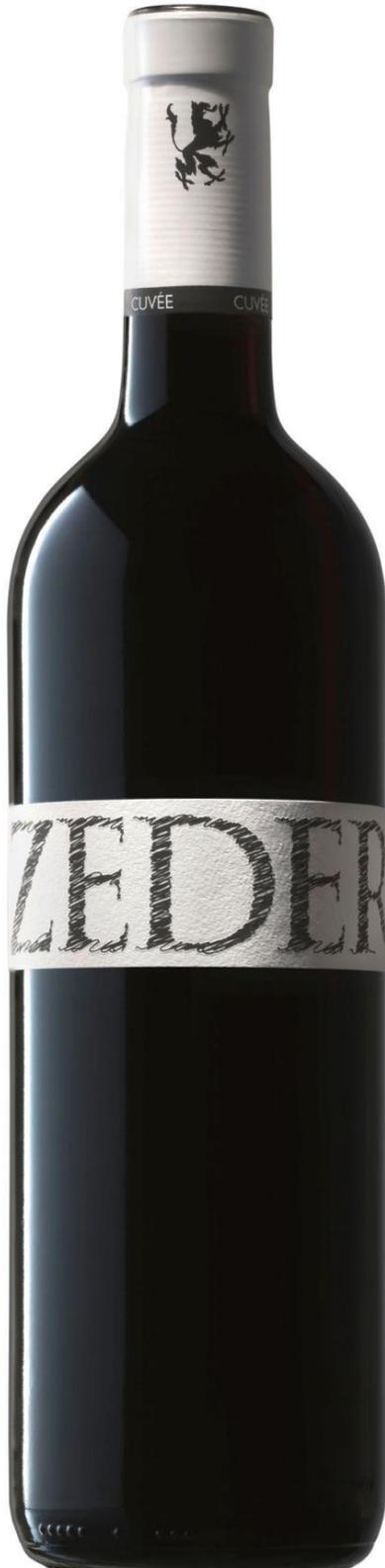




KORNELL
FLORIAN BRIGL



ZEDER

Merlot, Cabernet, Lagrein

Erster Jahrgang 2003

LAGE

Meereshöhe	270 - 320 m
Boden	Porphyerverwitterungsböden
Ausrichtung	Süden
Hangneigung	0 bis 15 Prozent
Erziehungsform	Guyot, Pergel
Reben/Hektar	3300 – 6000
Ernte/Hektar	50 hl
Lese	Ende September – Mitte Oktober

VINIFIZIERUNG

Vinifikation:	Gärung im Edelstahltank mit Maischekontakt für 15-18 Tage
Ausbau:	Säureabbau und Ausbau für 8 Monate im großen Holzfass 50 hl ; anschließend zweimonatige Flaschenlagerung

VERKOSTUNGSNOTIZEN

Farbe: Frisches, dunkles Rubinrot.

Geruch: Würzige Noten mit grünem Pfeffer, fruchtige mit schwarzen Beeren, florale mit Veilchen-Aromen vegetale mit einem Hauch von grünem Paprika.

Geschmack: Elegante Struktur mit kernigen Gerbstoffen kräftig und voll im Mund mit langem Abgang

Speisenempfehlung: Zu Grillgerichten, Braten und gereiftem Käse.

Serviertemperatur: 16 °C