



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



Staves

Lagrein Riserva 2015

Erster Jahrgang 2006

Lage:

Weingut Kornell - Siebeneich

Meereshöhe	250 m ü.d.M.
Boden	Porphyerverwitterungsböden sowie tiefgründige sandige Schotterböden
Ausrichtung	Süden bis Süd Westen
Hangneigung	Tallagen bis 10 %
Erziehungsform	Guyot mit Zapfenschnitt
Reben/Hektar	6500 St/ha
Alter der Reben	10-20 Jahre
Ernte/Hektar	45 hl/ha
Lese	Ende September/Anfang Oktober

Vinifizierung:

Vinifikation:	Gärung im Holzbottich mit Maischekontakt für 12-15 Tage
Ausbau:	Säureabbau sowie Reifung für 18 Monate in Barriquefässern weitere 6 Monate Flaschenreife
Abfüllung:	5.000 Flaschen

Analytische Daten:

Alkohol	13,5 % Vol.
Restzucker	1,9 g/l
Säure	6,0 g/l

Beschreibung und Trinkempfehlung:

Farbe: dichtes intensives Rubinrot mit violetten Reflexen

Geruch: Reife Aromen, fruchtig mit Noten von Amarenakirschen, gekochten Himbeeren, würzig nach Bitterschokolade, Tabak und Süßholz,

Geschmack: voll und komplex, markante aber gut eingebundene Gerbstoffe, einladende Säure, kräftiger langer Abgang.

Speisenempfehlung: Zu gebratenem roten Fleisch, Wildgerichte, Schmorbraten und sehr reifem würzigem Hartkäse.

Lagerfähigkeit: 10-15 Jahre

Serviertemperatur: 16-18 °C