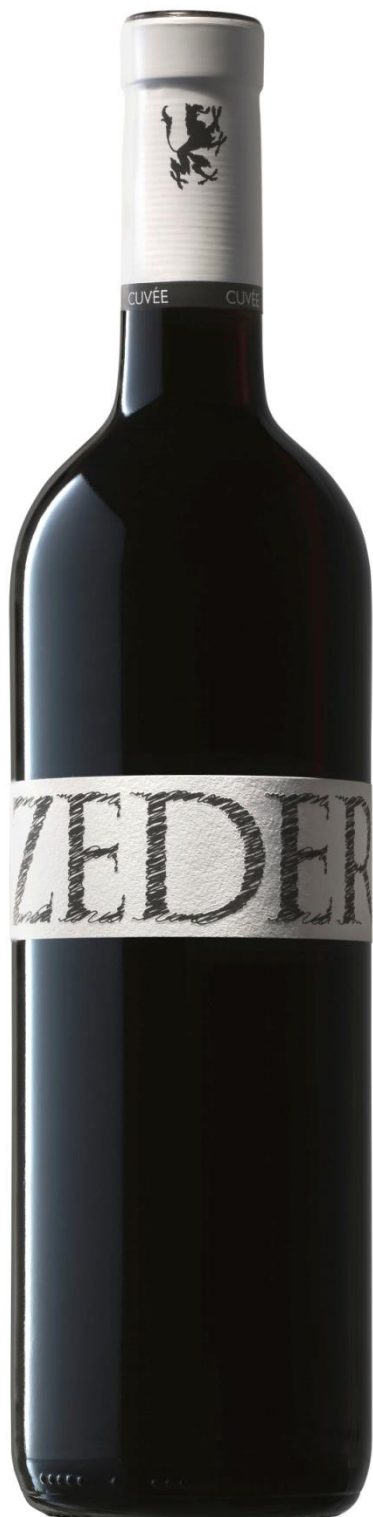




**K O R N E L L**  
**F L O R I A N B R I G L**



## Zeder

Merlot, Cabernet, Lagrein 2016

Erster Jahrgang 2003

### Lage:

Siebeneich

Meereshöhe	270-320 m ü.d.M.
Boden	Porphyerverwitterungsböden
Ausrichtung	Süden
Hangneigung	0-15 %
Erziehungsform	Guyot und Pergola
Reben/Hektar	3300-6000 St/ha
Alter der Reben	im Durchschnitt 15 Jahre
Ernte/Hektar	50 hl/ha
Lese	Ende September

### Jahrgang:

2016 verzeichneten wir einen sehr heißen eher trockenen Frühsommer der bis in den August anhielt, danach wurde es etwas kühler. Im Spätherbst kam reichlich Regen der vor allem eine wunderbare intensive Frucht und eine perfekte Reife brachte.

### Vinifizierung:

Vinifikation:	Gärung im Edelstahltank mit Maischekontakt von 15-18 Tage
Ausbau:	Säureabbau und Ausbau für 8 Monate im großen Holzfass von 50 hl weitere 2 Monate Flaschenreife
Abfüllung:	20.000 Flaschen im Juli 2017

### Analytische Daten:

Alkohol	13 % Vol.
Restzucker	2,0 g/l
Säure	5,0 g/l

### Beschreibung und Trinkempfehlung:

Farbe: Frisches, dunkles Rubinrot.

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

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

Speisenbegleitung: Zu Grillgerichten, Braten und gereiftem Käse.

Lagerfähigkeit: 5-10 Jahre

Serviertemperatur: 16-18 °C