

# STAFFES

## CABERNET SAUVIGNON 2017



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 2017:

Ein Jahr der Herausforderungen. Trockenperiode und Frost im April, sowie Tropennächte und Hitzeperioden im Sommer, und immer wieder viel Regen, im Herbst Hagel, die Ausbeute liegt bei bis zu 15 % weniger als im Vorjahr, die Lese begann bereits am 25. August, 2 Wochen früher als das Jahr zuvor, die Tag und Nachtunterschiede im Herbst kamen aber zur genüge. Am Ende konnten wir einen guten Jahrgang erzielen und sind zufrieden.

### Vinifizierung:

Vinifikation:	25 tägige Gärung im Holzbottich
Ausbau:	für 12 Monate im Barrique, dann 12 Monate Flaschenreife
Abfüllung:	4.000 Flaschen im März 2019

### Analytische Daten:

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

### Beschreibung und Trinkempfehlung:

Farbe: dichtes Rubinrot  
Geruch: intensive Fruchtaromen von Heidelbeeren, Brombeeren und Cassis, würzige Noten wie Pfeffer, Wacholder und Lorbeer, leichte Röstaromen  
Geschmack: komplexe Struktur mit angenehmer Fülle und griffigen Gerbstoffen, lang anhaltend  
Speisenempfehlung: gegrilltes rotes Fleisch, Rehragout, Steak...  
Optimale Trinkreife: 15 Jahre  
Serviertemperatur: 16-18 °C



*Kornell*