

SÜDTIROL · ALTO ADIGE  
D.O.C.

## KERNER

### *Produktionszone*

Die Rebsorte Kerner ist eine Kreuzung zwischen Vernatsch und Riesling und wurde erstmals im Jahr 1930 in Weinsberg (Deutschland) angepflanzt. Die Rebsorte bevorzugt am meisten schottrigen und sandigen Böden den höheren, steileren, sonnigeren Hängen des mittleren Eisacktales und Ritten (600-800 Meter ü.d.M.).

### *Rebsorten*

Kerner 100%.

### *Hektarertrag*

Zirka 7.000 kg Trauben.

### *Ausbeute in Wein*

Zirka 70%, entsprechend  
50 hl pro Hektar.

### *Weinlese*

Die Handernte findet Anfang Oktober statt. Die Trauben nach sorgfältiger Auswahl der Beeren gepflückt und dann in den Weinkeller gebracht, um Wein zu herstellen.

### *Weinbereitung und Ausbau*

Nach der Auswahl und die konsequente Pressung der Trauben wird die alkoholische Fermentation in ausgewählten Inox-Edelstahltanks unter kontrollierter Temperatur realisiert. Die Reifung der Wein ist für 4 Monate in Stahlfässern und dann in Flaschen für weitere 2 Monate realisiert.

### *Verkostungsnotizen*

Der Wein hat eine strohgelbe Farbe mit grünen Nuancen. In der Nase ist intensiv und würzig mit Fruchtaromen aus Pfirsiche und Aprikose und würzige Hinweise auf Muskatnuss. Der Geschmack ist trocken, voll, würzig und frisch.



# WINZERBERG

[www.winzerberg.it](http://www.winzerberg.it)