

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