

KELLEREI
BOZEN

CANTINA · WINERY



KERNER

Südtirol · Alto Adige DOC

Der Kerner ist eine Kreuzung aus Trollinger und Riesling, die um 1930 in Weinsberg - Deutschland erstmals angepflanzt wurde. Die Rebe gedeiht am besten auf sehr leichten schottrigen und sandigen Böden in den höheren Lagen des mittleren Eisacktales, wo das Klima von vielen Sonnenstunden gekennzeichnet ist.

Rebsorte	Kerner
Anbaugebiet/Klima	steile, sonnenexponierte Hanglagen im Eisacktal und am Ritten auf etwa 600 – 800 Höhenmetern
Ernte	Anfang Oktober
Weinbereitung	Sorgfältig ausgelesenes Traubengut wird schonend gepresst und in Stahltanks bei kontrollierter Temperatur vergoren. Die Reifung erfolgt ebenso im Stahltank um die Frische des Weines zu erhalten
Charakteristik	Farbe: Strohgelb mit grünen Reflexen Geruch: intensiv, leicht würziger Muskatton, aromatisch, fruchtig mit Pfirsich, Aprikosen und Mandarinennoten Geschmack: trocken, voll und saftig
Passend zu	leichten Vorspeisen, Aufschnitt, Eierspeisen und Pilzgerichten, Süßwasserfischen und gekochten Meeresfrüchten, hervorragend auch als Aperitif
Serviertemperatur	8 - 10 °C
Alkohol	14 % vol*
Restzucker	5,0 g/l*

www.kellereibozen.com

* Je nach Jahrgang können die analytischen Werte leicht variieren.