



## Südtiroler KERNER

*„Aus unseren höchsten Lagen, mit lebendiger Säure und großer Aromenvielfalt“*

TRAUBENSORTE: Kerner

BODENART: Porphyrvwitterungsböden

ERZIEHUNGSFORM: Guyot und Pergel

PFLANZDICHTHE: 7000 Stöcke /ha

DURCHSCHNITTSALTER DER REBSTÖCKE: 8 Jahre

QUALITÄTSVERBESSERENDE MASSNAHMEN: Entfernen von schwachen Trieben im Frühjahr und Ausdünnen von Trauben im Juli

ERNTE: Mitte September

VINIFIKATION: Entrappung und schonende Pressung der Trauben. Entschleimung des Mostes für 24 Stunden durch Sedimentation. Anschließende Vergärung im Edelstahltank bei kontrollierter Gärtemperatur von 20 C.

AUSBAU: Im Edelstahltank ohne Säureabbau und bei kühler Temperatur; Filtration vor der Abfüllung

FARBE: Gelbliches leuchtendes Grün,

AROMA: Tropische Aromen, Litschi, Zitrus

GESCHMACK: Vollmundig, kräftig, mit guter Säure