

KERNER GRAF SELEKTION

JAHRGANG:	2017
FÜLLMENGE:	0,75 l
WEINSORTE:	100 % Kerner
HERKUNFT:	Marling, Dorf Tirol, Labers 500-650m
BÖDEN:	Humoser schwach lehmiger Sand, Moränenschutt, leicht, durchlässig
ALTER DER REBEN:	5-15 Jahre
LAGERFÄHIGKEIT:	3 Jahre +

ANALYSEWERTE

ALKOHOL:	13,5 %
GESAMTSÄURE:	6,1 g/l
RESTZUCKER:	6,1 g/l

AUSBAU

Kaltmazeration für 12 Stunden. Alkoholische Gärung bei kontrollierter Temperatur im Stahlfass. Fünf Monate Lagerung auf der Feinhefe.

ANMERKUNG VOM KELLERMEISTER

Die Farbe ist strohgelb mit grünlichen Reflexen. Das Bouquet ist zart mit Noten von Pfirsichen und Muskat. Im Mund voll und kräftig mit anhaltendem Abgang

SPEISEEMPFEHLUNGEN

Empfehlung: kräftige Vorspeisen, gegrillter Fisch, Gemüse Terrinen.
Serviertemperatur: 12-14°C

KERNER GRAF SELEZIONE

ANNATA:	2017
CONTENUTO:	0,75 l
VINO:	100 % Kerner
VIGNETO:	Marlengo, Tirolo, Labers 500 – 650 m
TERRENI:	Terreno sabbioso, argilloso, arricchito di humus, terreno leggero, permeabile d'origine morenica
ETÀ DELLE VITI:	5 - 15 anni
INVECCHIAMENTO:	3 anni +

ANALISI CONTENUTO

ALCOOL:	13,5 %
ACIDITÀ TOTALE:	6,1 g/l
ZUCCHERO RESIDUO:	6,1 g/l

VINIFICAZIONE

Macerazione a freddo per 12 ore. Fermentazione alcolica a temperatura controllata in serbatoi in inox. Segue maturazione sui lieviti per circa 5 mesi.

VALUTAZIONE DELL'ENOLOGO

Colore giallo paglierino con riflessi verdi. Il bouquet è delicato con note di pesche e moscato. Al palato è ricco ed intenso, persistente.

ABBINAMENT

Ideale con ricchi antipasti, pesce alla griglia e terrine di verdure.
Temperatura di servizio: 12-14°C

KERNER GRAF SELECTION

VINTAGE:	2017
CONTENTS:	0,75 l
VARIETY:	100 % Kerner
VINEYARD:	Marling, Dorf Tirol, Labers 500 – 650 m SOIL: Humic slightly loamy sand, morainic soils, light permeable
AGE OF VINES:	5-15 years
SHELF LIFE:	3 years +

ANALYSIS

ALKOHOL:	13,5 %
TOTAL ACIDITY:	6,1 g/l
RESIDUAL SUGAR:	6,1 g/l

VINIFICATION

Cold maceration for 12 hours. Temperature controlled alcoholic fermentation in steel tanks. Storage on the fine yeast for 5 months.

TASTING

Straw yellow with greenish reflexes. The bouquet is delicate with notes of peach and nutmeg. Full and strong on the palate, persistent.

WINE & FOOD

Recommended with strong starters, grilled fish, vegetable terrines.
Serving temperature: 12-14°C

