

## KERNER VINSCHGAU

TRAUBENSORTE: Kerner  
JAHRGANG: 2017  
HERKUNFT: Vinschgau  
600 m  
ERTRAG: 56 hl/ha  
BÖDEN: verwitterter Schiefer, Granit  
und Gneis, karg und sandig

ALTER DER REBEN: 13 Jahre

### ANALYSEWERTE

ALKOHOL: 14,5 %  
GESAMTSÄURE: 6,7 g/l  
RESTZUCKER: 3,0 g/l

### ANMERKUNG VOM KELLERMEISTER

FARBE: strohgelb mit grünlichen Reflexen  
GERUCH: zart mit Noten von Pfirsichen und  
etwas Muskat  
GESCHMACK: rassig, voll und kräftig mit  
anhaltendem Abgang

### AUSBAU

Vor der alkoholischen Gärung bei kontrollierter Temperatur im Stahlfass erfolgt eine Kaltmazeration für 12 Stunden in der Traubenpresse. Im Anschluss an die Gärung findet eine 6 monatelange Lagerung auf der Feinhefe im Stahlfass statt.

### SPEISEEMPFEHLUNG

als Aperitif, zu kräftigen Vorspeisen und gegrillten Fisch

SERVIERTEMPERATUR: 12 - 14 °C  
LAGERFÄHIGKEIT: 3 Jahre +  
FÜLLMENGE: 0,75l

## KERNER VAL VENOSTA

VARIETÁ: Kerner  
ANNATA: 2017  
VIGNETO: Val Venosta  
600 m  
RESA: 56 hl/ha  
TERRENI: ardesia da disgregazione,  
granito e gneis, terreno povero  
e sabbioso

ETÀ DELLE VITI: 13 anni

### ANALISI CONTENUTO

ALCOOL: 14,5 %  
ACIDITÀ TOTALE: 6,7 g/l  
ZUCCHERO RESIDUO: 3,0 g/l

### VALUTAZIONE DELL'ENOLOGO

COLORE: giallo paglierino con riflessi verdognoli  
ODORE: bouquet è delicato con note di pesche e  
noce moscata  
SAPORE: ricco e forte al palato con un retrogusto  
persistente

### VINIFICAZIONE

La fermentazione in serbatoi in inox a temperatura controllata avviene dopo la macerazione a freddo per 12 ore. Segue la maturazione sui lieviti per 6 mesi.

### ABBINAMENTO

ideale come aperitivo, con ricchi antipasti e pesce alla griglia

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 12 - 14 °C  
INVECCHIAMENTO: 3 anni +  
CAPACITÁ: 0,75l

## KERNER VAL VENOSTA

VARIETY: Kerner  
VINTAGE: 2017  
VINEYARD: Val Venosta  
600 m  
YIELD: 56 hl/ha  
SOIL: decomposed slate, granite  
and gneiss, barren and  
sandy  
AGE OF VINES: 13 years

### ANALYSIS

ABV: 14,5 %  
TOTAL ACIDITY: 6,7 g/l  
RESIDUAL SUGAR: 3,0 g/l

### TASTING NOTES FROM OUR WINE MAKER

APPEARANCE: clear, brilliant, straw yellow with  
green reflexes  
IN THE NOSE: delicate and complex bouquet  
with notes of peaches and nutmeg  
ON THE PALATE: lively, full-bodied and intense,  
persistent finish

### VINIFICATION

The alcoholic fermentation occurs in stainless steel tanks under controlled temperature after a cold maceration time of 12 hours. The followed ageing on the fine lees takes 6 months.

### WINE & FOOD

as aperitif, with strong starters and grilled fish

SERVING TEMPERATURE: 12 - 14 °C  
SHELF LIFE: 3 years +  
CAPACITY: 0,75l

