

KERNER SONNENBERG - VINSCHGAU

JAHRGANG:	2016
FÜLLMENGE:	0,75 l
WEINSORTE:	100 % Vinschgau Kerner
HERKUNFT:	Vinschgau, Schloss Kasten 600 m
BÖDEN:	Verwitterter Schiefer, Granit und Gneis, karg und sandig
ALTER DER REBEN:	12 Jahre
LAGERFÄHIGKEIT:	3 Jahre +

ANALYSEWERTE

ALKOHOL:	14,5 %
GESAMTSÄURE:	7,0 g/l
RESTZUCKER:	2,4 g/l

AUSBAU

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

ANMERKUNG VOM KELLERMEISTER

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

SPEISEEMPFEHLUNGEN

Empfehlung: kräftige Vorspeisen, gegrillter Fisch, Gemüse-Terrinen.

Serviertemperatur: 12-14°C

KERNER SONNENBERG – VAL VENOSTA

ANNATA:	2016
CONTENUTO:	0,75 l
VINO:	100 % Kerner Val Venosta
VIGNETO:	Val Venosta, Castelbello 600 m
TERRENI:	Ardesia da disgregazione, granito e gneis, terreno povero e sabbioso
ETÀ DELLE VITI:	12 anni
INVECCHIAMENTO:	3 anni +

ANALISI CONTENUTO

ALCOOL:	14,5 %
ACIDITÀ TOTALE:	7,0 g/l
ZUCCHERO RESIDUO:	2,4 g/l

VINIFICAZIONE

Macerazione fredda per 12 ore. Fermentazione alcolica a temperatura controllata in serbatoi in inox. Segue la maturazione sui lieviti per 6 mesi.

VALUTAZIONE DELL'ENOLOGO

Colore giallo paglierino con riflessi verdognoli. Il bouquet è delicato con note di pesche e noce moscata. Ricco e forte al palato con un retrogusto persistente.

ABBINAMENT

Ideale con ricchi antipasti, pesce alla griglia e terrine di verdure.

Temperatura di servizio: 12-14°C

KERNER SONNENBERG - VINSCHGAU

VINTAGE:	2016
CONTENTS:	0,75 l
VARIETY:	100 % Vinschgau Kerner
VINEYARD:	Vinschgau, Schloss Kasten 600 m
SOIL:	Decomposed slate, granite and gneiss, barren and sandy
AGE OF VINES:	12 years
SHELF LIFE:	3 years +

ANALYSIS

ALCOHOL:	14,5 %
TOTAL ACIDITY:	7,0 g/l
RESIDUAL SUGAR:	2,4 g/l

VINIFICATION

Cold maceration for 12 hours. Temperature controlled alcoholic fermentation in steel tanks. Storage on the fine yeast for 6 months.

TASTING

The colour is straw yellow with greenish reflexes. The bouquet is delicate with notes of peaches and nutmeg. Racy, full and strong on the palate, persistent.

WINE & FOOD

Recommended with strong starters, grilled fish, vegetable terrines.

Serving temperature: 12-14°C

