

SÜDTIROL EISACKTALER DOC
KERNER

JAHRGANG	2019
REBSORTE	Kerner
ANBAUHÖHE	600 - 950 m
BODEN	mineralreiche, karge, steinige Diorit- und Quarzphyllit-Verwitterungsböden
VINIFIKATION	schonende Verarbeitung und Pressung, temperaturkontrollierte Gärung sowie Ausbau auf der Feinhefe im Edelstahltank, kein biologischer Säureabbau
CHARAKTERISTIK	
Farbe	strohgelb mit grünen Reflexen
Geruch	frisch, rassig, intensiv, aromatisch
Geschmack	würzig, mit fein ausbalancierter Säure, leicht nach Muskat, nach Pfirsich und Aprikose
LAGERFÄHIGKEIT	3 - 5 Jahre
EMPFEHLUNG	zu leichten Vorspeisen, Salatgerichten, Eierspeisen und Pilzgerichten, gegrilltem Fisch, hervorragend auch als Aperitif
TRINKTEMPERATUR	8° - 10°
ANALYTISCHE WERTE	
Alkoholgehalt	14,0 % vol.
Restzucker	2,9 g/l
Säure	7,1 g/l



EISACKTALER KELLEREI
Leitach 50 • 39043 Klausen (BZ)
Südtirol • Italien
www.eisacktalerkellerei.it
info@eisacktalerkellerei.it
Tel. +39 0472 847 553
MwSt.Nr. - 00124420217