

SÜDTIROL EISACKTALER KERNER DOC

Ein aromatischer Weißwein, welcher eine besondere Spezialität des Eisacktales ist; grünlich bis hellgelb in der Farbe; Pfirsich, Aprikosen und Mandarinennoten in der Nase; sehr lebhaft, saftig und rassig am Gaumen, mit mineralischem Abgang.



Produktionsgebiet:	Brixner Talkessel
Meereshöhe:	650 - 800 m
Bodenbeschaffenheit:	Leichte, schottrige Moränenböden mit Glimmerschiefer, Paragneis und Quarzit
Ausrichtung:	Süd, Süd-Ost, Süd-West
Rebsorte:	Kerner
Erziehungsform:	Guyot
Reben/ha:	6.000 – 7.000
Ertrag pro ha:	70 hl
Vinifikation:	Gärung und Reifung in Edelstahl
Gärtemperatur:	17° - 19° C
Lagerungsdauer:	6 Monate
Serviertemperatur:	8° - 10° C
Lagerfähigkeit:	6 Jahre

Speiseempfehlung:

- Sushi/Sashimi
- Geräucherter Zander auf Weißkraut mit Kerner-Buttersoße
- Polenta mit Pfifferlingen

Analytische Daten Jahrgang 2018

Alkoholgehalt:	14,00% vol
Säure:	6,50 g/l
Zuckerfreier Extrakt:	22,50 g/l
Restzucker:	3,50 g/l



ABBAZIA DI NOVACELLA
STIFTSKELLEREI NEUSTIFT