



AUGUSTINER CHORHERRENSTIFT NEUSTIFT - ABBAZIA DI NOVACELLA

## SÜDTIROL EISACKTALER KERNER

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

### WEINBRIEF



Produktionsgemeinden	Brixen, Vahrn, Natz-Schabs
Meereshöhe	600 - 750 m.
Bodenbeschaffenheit	Schottriger Moränenboden
Ausrichtung	Süd- Südwest
Neigung	25-40 %
Rebsorte	Kerner
Erziehungsform	Guyot
Reben/ha	6000 - 7000
Ertrag pro ha	65 hl
Erntezeit	Anfang Oktober
Gärbehälter	Edelstahl
Gärtemperatur	ca. 20 °C (kontrolliert)
Verwendete Hefen	Natürliche + Reinzuchthefen
Lagerungsdauer	6 Monate in Edelstahltanks
Meereshöhe	600 - 800 m.

### Analytische Daten Jahrgang 2017

Alkoholgehalt	13,5 %
Säure	6,8 g/l
Zuckerfreier Extrakt	23,5 g/l
Restzucker	3,0 g/l



Kerner

### Speiseempfehlungen

Passend zu Salatgerichten, sommerlichen Nudelspeisen, gegrilltem Fisch. Toller Aperitifwein.