



NIKLAS

WEINGUT



MONDEVINUM

Südtiroler Kerner Riserva DOC

Ein kräftiger Weißwein, trocken und wunderbar würzig.
Fruchtig-mineralisch und körperbetont wie die Libelle.
Das ist unser Kerner.

VERKOSTUNGSNOTIZEN

Farbe: intensiver Gelbton

Geruch: intensive und komplexe Fruchtnoten nach reifem
Pfirsich und Marille umspielt von einer mineralischen Reife

Geschmack: voller, rassiger Trunk mit kräftiger Fülle und lang
anhaltendem, mineralischem Abgang

ALS SPEISEBEGLEITER

Ideal zu kräftigen Vorspeisen und besonders gut zu Fisch
und Meeresfrüchten, aber auch zu weißem Fleisch.

AUSBAU

Kaltmazeration auf der Schale. Der Most vergärt in
500 l Eichenfässern und lagert 18 Monate auf der
Gärhefe im Holzfass.

AUF EINEN BLICK

Rebsorte & Alter: Kerner (Reinriesling x Trollinger), 40 Jahre

Lage: Muttergarten und Vial, 460 - 550 m ü.d.M.

Boden: sehr steinig, Kalkschotter

Anbau: Hochkordon und Pergelsystem,
naturnaher, integrierter Anbau

SERVIERTEMPERATUR 12 - 14 °C

TRINKREIFE mind. 5 Jahre

ALKOHOL 14 % vol

SÄURE 7,1 g/l

RESTZUCKER 2 g/l