



NIKLAS

WEINGUT

Mitterberg Kerner Without IGT

„Ich schaue meinem Vater schon seit Jahren bei der Weinbereitung über die Schultern. Nun ist die Zeit gekommen, selbst etwas auszuprobieren, etwas Neues, etwas Außergewöhnliches. Für diesen Wein habe ich hochreife, goldgelbe Trauben aus dem Weinberg Vial ausgewählt.“ Michael Sölva

VERKOSTUNGSNOTIZEN

Farbe: dunkelgelb

Geruch: sehr intensives Aroma nach Trauben und Tanninen, erinnert an Haselnüsse und tropische Früchte
Geschmack: elegantes, präsent Tannin und typische Noten der Maischegärung

ALS SPEISEBEGLEITER

So ungewöhnlich dieser Wein ist, so vielfältig ist er in seiner Eigenschaft als Speisebegleiter. Passt ideal zu kräftigen Vorspeisen und geschmackvollen Hauptspeisen sowie zu gereiftem Käse als Abschluss.

AUSBAU

20% der Trauben wurden als ganze Trauben, 80% als gerebelte Trauben in einem offenen Holzbottich auf der Schale vergoren und anschließend in einem gebrauchten Eichenfass gelagert. Wie der Name schon sagt, wurde dieser Wein spontan vergoren, ohne Zugabe von Schwefel verarbeitet und ohne Schönung und Filtration abgefüllt. Dies kann eventuell zu natürlichen Trübungen in der Flasche führen.

AUF EINEN BLICK

Rebsorte & Alter: Kerner, 8 Jahre

Lage: Vial, 590 m ü.d.M.

Boden: Kalkschotter

Erziehungsform: Spalierziehung, naturnaher integrierter Anbau

SERVIERTEMPERATUR 12 - 14 °C

TRINKREIFE mehrere Jahre

FREIER SCHWEFEL 6 mg/l

GESAMTER SCHWEFEL <10 mg/l

ALKOHOL 15,5 % vol

SÄURE 4,9 g/l

RESTZUCKER 1,1g/l

