



LUXS

Südtiroler Kerner DOC 2018

Einer unserer Lieblingsweine. Aus besten Trauben, schonend gekeltert. Unverwechselbar fruchtig, kraftvoll und rassig. Ein echter Luchs.

VERKOSTUNGSNOTIZEN

Farbe: grüngelb

Geruch: intensive und komplexe Fruchtnoten nach reifem Pfirsich und Marillen.

Geschmack: Voll und rassig im Trunk mit runder Fülle und lang anhaltendem, mineralischen Abgang.

ALS SPEISEBEGLEITER

Wunderbar als Aperitif, zu Vorspeisen, Salaten und Fischgerichten ebenso wie zu asiatischen Speisen.

AUSBAU

Kaltmazeration auf der Schale, Gärung bei 16 °C bis 18 °C im Stahltank, anschließend 5 Monate Lagerung auf der Gärhefe. Ein Teil des Mostes gärt und lagert in 500 l Eichenfässer.

AUF EINEN BLICK

Rebsorte & Alter: Kerner (Reinriesling x Trollinger), 10 bis 35 Jahre.

Lage: Muttergarten, Lavardi und Trifall 460 bis 510 m ü.d.M.

Boden: steinig, Kalkschotter.

Anbau: Spalier- und Pergelsystem, naturnaher, integrierter Anbau.

SERVIERTEMPERATUR 11 - 13 °C

TRINKREIFE 3 Jahre

ALKOHOL 13,5 % vol

SÄURE 5,4 g/l

RESTZUCKER 0,6 g/l