



MONDEVINUM

Südtiroler Kerner Riserva DOC 2017

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 7,2 g/l

RESTZUCKER 0,5 g/l