

Mitterberg Kerner Without IGT

„Dies ist der 7. Jahrgang von meinem Projekt. Auch für diesen Wein wurden nur hochreife, goldgelbe Kerner-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, sehr 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 mit Stängel, 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, 10 Jahre.
Lage: Vial, 590 m ü.d.M.
Boden: Kalkschotter
Anbau: Spalierziehung, naturnaher integrierter Anbau.

SERVIERTEMPERATUR 12 - 14 °C

TRINKREIFE mehrere Jahre

FREIER SCHWEFEL 3 mg/l

GESAMTER SCHWEFEL < 5 mg/l

