

KERNER DOC 2022

Traubensorte: Kerner

Alter der Reben: 15 Jahre

Erziehungsform: Spalier

Um eine gute Qualität zu erzielen, werden die Trauben am Rebstock ausgedünnt.

Ernte: 1. Septemberhälfte

Vinifikation: Entrappung der Trauben, Pressung der Beeren und anschließende Vergärung im Edelstahltank bei kontrollierter Temperatur. Die Reifung fand ausschließlich im Edelstahltank statt.

Alkohol: 14,0 % Vol.

Gesamtsäure: 5,92 g/l

Restzucker: 2,2 g/l

Eigenschaften: Ein Weißwein mit gelben Farbreflexen, Aromen von reifen Pfirsichen und Aprikosen.

Servierempfehlung: Der Weißburgunder passt hervorragend zu Spargelgerichten, Vorspeisen, Fischgerichten und zu weißem Fleisch.

Serviertemperatur: 8-10°C

