

**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

