

KERNER DOC 2024

Traubensorte: Kerner

Alter der Reben: 16 Jahre

Erziehungsform: Spalier

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

Ernte: Ende September

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: 6,40 g/l

Restzucker: 1,2 g/l

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

Servierempfehlung: Der Kerner kann als Aperitif empfohlen werden. Auch zum Dessert ist er ein guter Begleiter.

Serviertemperatur: 8-10°C

