

Aristos

KERNER
SÜDTIROL EISACKTAL DOC


**EISACKTAL
VALLE ISARCO**
KELLEREI CANTINA

Jahrgang	2023
Rebsorte	Kerner
Anbauhöhe	800 - 970 m
Ausrichtung	süd und süd-ost
Hangneigung	55%
Hektarertrag	45 hl
Anbauweise	guyot
Erntezeitraum	Mitte Oktober
Boden	mineralreiche, karge, flachgründige Quarzphyllit-Verwitterungsböden
Vinifizierung	Die Trauben werden ausschließlich von Hand gelesen. Nach einer kurzen Maischestandzeit erfolgt die schonende Pressung. Es folgt die temperaturkontrollierte alkoholische Gärung und die Reifung für 10 Monate auf der Feinhefe teils im Edelstahltank, teils im großen Holzfass.

CHARAKTERISTIK

Farbe	grünlich bis strohgelb
Geruch	fruchtig, aromatisch, kräftig, rassige Eleganz, nach Pfirsich
Geschmack	trocken, vollmundig, würzig, mit Muskattönen
Lagerfähigkeit	6-8 Jahre
Speisenempfehlung	zu leichten Vorspeisen, Speck, Süßwasserfischen und Meeresfrüchten, Austern, Eierspeisen und Pilzgerichten, Kräuterreis, hervorragend auch als Aperitif
Serviertemperatur	10°C - 12°C

ANALYTISCHE WERTE

Alkoholgehalt	14,00 % vol.
Restzucker	2,8 g/l
Gesamtsäure	6,9 g/l

