

Jahrgang 2020

Rebsorte Kerner

Anbauhöhe 630 - 680 m

Ausrichtung süd

Hektarertrag 35 hl

Anbauweise guyot

Erntezeitraum Anfang Oktober

Boden mineralreiche, karge, flachgründige, steinige Diorit-Verwitterungsböden

Vinifizierung Schonende Pressung nach kurzer Maischestandzeit, temperaturkontrollierte Gärung im Akazienholzfass. Anschließend folgt ein 15-monatiger Ausbau auf der Feinhefe; zum Teil im Tonneaux und zum Teil im Edelstahlfass. Abschließende Flaschenreife von 9 Monaten.

CHARAKTERISTIK

Farbe hellgelb

Geruch intensiv, aromatisch, erinnert an Marille und Pfirsich

Geschmack würzig, rassig, kräftig, mit lebendiger Säure

Lagerfähigkeit >10 Jahre

Speisempfehlung zu Fischgerichten, Vorspeisen, Spargeln, Kräuterreis, Eierspeisen, Pilzgerichten, hervorragend als Aperitif

Serviertemperatur 10°C - 12°C

ANALYTISCHE WERTE

Alkoholgehalt 14 % vol.

Restzucker 2,0 g/l

Gesamtsäure 6,6 g/l

