

# Klassisch Weiss

KERNER  
SÜDTIROL EISACKTAL DOC

  
**EISACKTAL  
VALLE ISARCO**  
KELLEREI CANTINA

<b>Jahrgang</b>	2023
<b>Rebsorte</b>	Kerner
<b>Anbauhöhe</b>	650 - 970 m
<b>Ausrichtung</b>	süd und süd-ost
<b>Hangneigung</b>	55%
<b>Hektarertrag</b>	70 hl
<b>Anbauweise</b>	guyot
<b>Erntezeitraum</b>	Anfang Oktober
<b>Boden</b>	mineralreiche, karge, steinige Diorit- und Quarzphyllit-Verwitterungsböden
<b>Vinifizierung</b>	schonende Verarbeitung und Pressung, temperaturkontrollierte Gärung sowie Ausbau auf der Feinhefe im Edelstahltank, kein biologischer Säureabbau

## CHARAKTERISTIK

<b>Farbe</b>	strohgelb mit grünen Reflexen
<b>Geruch</b>	frisch, rassig, intensiv, aromatisch
<b>Geschmack</b>	würzig, mit fein ausbalancierter Säure, leicht nach Muskat, nach Pfirsich und Aprikose
<b>Lagerfähigkeit</b>	5 Jahre
<b>Speisempfehlung</b>	zu leichten Vorspeisen, Salatgerichten, Eierspeisen und Pilzgerichten, gegrilltem Fisch, hervorragend auch als Aperitif
<b>Serviertemperatur</b>	8° C - 10°C

## ANALYTISCHE WERTE

<b>Alkoholgehalt</b>	13,5 % vol.
<b>Restzucker</b>	2,5 g/l
<b>Gesamtsäure</b>	6,9 g/l

