



**MERAN**  
KELLEREI • CANTINA

### SÜDT. KERNER DOC "GRAF" 2023

Diese wahrlich gelungene Kreuzung aus Vernatsch und Riesling - benannt nach dem deutschen Dichter Justinus Kerner - ist eine aus Deutschland stammende, frostbeständige Rebsorte, welche im Meraner Raum oberhalb von 500 m ideale Wachstumsbedingungen vorfindet. Durch eine strikte Ertragsreduzierung und geeignete Standortwahl lässt sich ein facettenreicher, mineralischer und fruchtiger Weißwein mit schön ausgeprägter Säurestruktur kreieren.

Hier trifft Wein auf "Poesie".



#### LINIE:

Graf



#### ANBAUZONE:

Dorf Tirol, Labers, Marling  
500 – 650 m



#### BÖDEN:

humoser, schwach lehmiger Sand, Moränenschutt, leicht, durchlässig



#### AUSBAU:

Der alkoholischen Gärung bei kontrollierter Temperatur im Stahlfass geht eine Kaltmazeration für 12 Stunden voraus. Anschließend findet die Lagerung auf der Feinhefe für 5 Monate statt.



#### SPEISEEMPFEHLUNG:

kräftige Vorspeisen, gegrillter Fisch, Gemüse-Terrinen



#### SERVIERTEMPERATUR:

10 - 12°C



#### REBSORTE:

Kerner



#### ERTRAG:

56 hl/ha



#### ALTER DER REBEN:

5 - 15 Jahre



#### ANMERKUNGEN VOM KELLERMEISTER:

Die Farbe ist strohgelb mit grünlichen Reflexen. Das Bouquet ist zart mit Noten von Pfirsichen und Muskat. Im Mund voll und kräftig mit anhaltendem Abgang.



#### LAGERFÄHIGKEIT:

3 Jahre +



#### ANALYSEWERTE - JAHRGANG 2023:

ALKOHOL: 14,0 %

GESAMTSÄURE: 6,8 g/l

RESTZUCKER: 3,1 g/l