

SÜDTIROL EISACKTALER DOC  
**ARISTOS**  
**KERNER**

**REBSORTE** Kerner  
**ANBAUHÖHE** 700 - 800 m  
**BODEN** mineralreiche, karge, flachgründige  
Quarzphyllit-Verwitterungsböden

**VINIFIKATION** schonende Pressung nach kurzer  
Maischestandzeit, temperaturkontrollierte Gärung  
im Edelstahltank, kein biologischer Säureabbau, 7-  
monatiger Ausbau auf der Feinhefe

**CHARAKTERISTIK**

**Farbe** grünlich bis strohgelb  
**Geruch** fruchtig, aromatisch, kräftig, rassige Eleganz,  
nach Pfirsich  
**Geschmack** trocken, vollmundig, würzig, mit  
Muskattönen

**LAGERFÄHIGKEIT** 6 - 8 Jahre

**EMPFEHLUNG** zu leichten Vorspeisen, Speck,  
Süßwasserfischen und Meeresfrüchten, Eierspeisen  
und Pilzgerichten, Kräuterreis, hervorragend auch  
als Aperitif

**TRINKTEMPERATUR** 10° - 12°



**EISACKTALER KELLEREI**  
Leitach 50 • 39043 Klausen (BZ)  
Südtirol • Italien  
[www.eisacktalerkellerei.it](http://www.eisacktalerkellerei.it)  
[info@eisacktalerkellerei.it](mailto:info@eisacktalerkellerei.it) Tel.  
+39 0472 847 553  
MwSt.Nr. - 00124420217

*Aristos*