

<b>NAME</b>	<b><i>Kerner</i> VILLSCHIEDER</b>	
<b>URSPRUNGSBEZEICHNUNG</b>	Südtirol Eisacktaler Kerner DOC <b>Weiß</b>	
<b>JAHRGANG</b>	<b>2023</b>	
<b>TRAUBEN</b>	Kerner	
<b>ANBAUFLÄCHE</b>	Anbaufläche 2,5 ha Pflanzabstand 1,6 x 0,8 Höhe 700 m/ü.d.M 8.000 Reben /Ha Südosthang(steil)	
<b>REBERZIEHUNG</b>	Spalier	
<b>ANBAUJAHR</b>	2001 und 2010	
<b>WEINBAUFLÄCHE IM ERTRAG</b>	ca.80-90 q/Ha	
<b>BODENBESCHAFFENHEIT</b>	Steinig, wenig kalkhaltig, mager, wasserdurchlässig	
<b>WEINLESE</b>	25.09.2023	
<b>KELTERUNG</b>	25.09.2023	
<b>VERGÄRUNG</b>	Im Stahltank	
<b>REIFE</b>	7 Monate im Stahltank	
<b>ALKOHOLGRADE</b>	13,5% vol	
<b>GESAMTSÄURE</b>	6,4 g/L	
<b>GESAMT-TROCKENEXTRAKT</b>	22,2 g/L	
<b>REDUZIERENDE ZUCKER</b>	2,4 g/L	
<b>CHARAKTERISTIK</b>	frischer, aromatischer Weißwein	
<b>FARBE</b>	hellgelb bis grünlich	
<b>GERUCH</b>	riecht nach Aprikose, Pfirsich, Holunderblüte	
<b>GESCHMACK</b>	mineralisch, würzig, leichte Restsüße	
<b>SPEISEEMPFEHLUNG</b>	hervorragend als Aperitif, zu Salaten, Vorspeisen, gegrilltem Fisch, Meeresfrüchte, Käse.	
<b>VERSCHLUSS</b>	Drehverschluss (Stelvin LUX)	