



Südtiroler Kerner 2018 DOC

Strohgelbe Farbe, eleganter, leicht aromatischer Duft. Schmeckt frisch, blumig und fruchtig, ist mineralisch mit kräftigem Körper.

Traubengut: Südtiroler Eisacktaler Kerner

Empfohlene Speisen: als Aperitif, zu Vorspeisen, Fisch, Schalen- und Krustentieren, Geflügel.

Lese: September 2018

Bereitung: Vergärung bei kontrollierter Temperatur im Edelstahlfass, danach wurde der Wein ca. 8 Monate auf der Feinhefe ausgebaut.

Alkohol: 13% Vol. - **Abfüllung:** September 2019

Kerner Alto Adige 2018 DOC

Colore giallo paglierino, profumo elegante e leggermente aromatico, sentori di frutta e fiori. Al gusto è fresco, minerale e di ottimo corpo.

Uve: Kerner Valle Isarco

Abbinamento: come aperitivo, accompagnamento a primi piatti, pesce e crostacei, carni bianche.

Vendemmia: settembre 2018

Vinificazione: fermentazione a temperatura controllata in acciaio, malolattica non svolta, affinamento in acciaio su lievito fine per ca. 8 mesi.

Alcool: 13% vol. - **imbottigliato:** settembre 2019