



EISACKTALER KERNER, SÜDTIROL DOC

CHF 21.50 inkl. MwSt.

Weingut Strasserhof

Region: Alto Adige (Vahrn - Neustift) / Italien

Jahrgang: **2021**

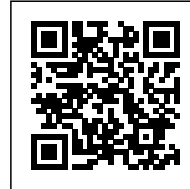
Kategorie: Weisswein

Alkohol: 14.0 % vol

Flaschengrösse: 75 cl

Trauben: **Kerner 100 %**

Ausbau: Stahltank



SKU: I240213.075

Kategorien: [Italien](#), [Trentino-Alto Adige](#) - [Trentino-Südtirol](#),
[Weine](#), [Weisswein](#)

PRODUKT-BESCHREIBUNG

Der Kerner ist eine Kreuzung aus der weissen Traubensorte Riesling und der roten Traubensorte Trollinger, im Südtirol Vernatsch genannt. Benannt nach dem schwäbischen Dichter Julius Kerner, gedeiht die frostbeständige Rebsorte vor allem in sonnenverwöhnten, höheren Lagen auf Schotterböden, wie dem Vinschgau und dem Eisacktal. Die Traubensorte ist daher prädestiniert für die Lage des Strasserhofs. Oberhalb des Klosters Neustift, im Herzen des Eisacktals gelegen, liefern die auf einer Höhe von 680-750 m gelegen Reben, einen Wein mit viel Mineralität, großer Saftigkeit und angenehmer, jugendlicher Frische.

Degustation:

Stroh- bis grüngelb. Noten von Pfirsich, Holunder und Ananas. Am Gaumen vollmundig, aromatisch und frisch, saftig mit viel Frucht, mineralisch mit präsender Säure, gehaltvoll und langanhaltend.

Ideale Trinktemperatur: 10 - 12°C

Passend zu: leichten Vorspeisen, Trockenfleisch, Aufschnitt, Gemüsegerichten, Meeresfrüchten, grilliertem Fisch, Sushi. Hervorragend als Aperitif - Wein.

Weinberg / Reben:

Bodenbeschaffenheit: sandiger Schotterboden, 750 m. ü.d.M.

Traubenlese: Ende September bis Anfang Oktober, manuell in kleine, feste Kisten

Alter der Rebstöcke: 7 - 23 Jahre

Haltungssystem: Guyot

Fermentation:

Nach der manuellen Lese und Pressen der Trauben, klassische Weisswein-Vinifizierung.

Ausbau:

Im Edelstahltank für 7 Monate.

Technische Daten:

Restzucker: 4.1 g/l

Gesamtsäure: 7.1 g/l