DE IT EN

KALTERN
Kellerei . Cantina

CARNED

KERNER DOC 2024

SORTE: Kerner

ALTER DER REBEN: 10 – 30 Jahre

TRINKTEMPERATUR: 8 – 10 °C

TRINKREIFE: 1 – 6 Jahre

ERTRAG: 65 hl/ha

ERZIEHUNGSFORM:
Drahtrahmen und Pergel

ALKOHOL: 13,5 %

RESTZUCKER: 3,5 g/l

SÄURE: 6,1 g/l

Enthält Sulfite

JAHRGANG

Nach einem regenreichen Frühjahr und einem verhaltenen Sommerstart brachte der August die ersehnte Wende: Sonnige und warme Tage begünstigten die Traubenreife und ließen frühe Sorten eine sehr gute Qualität erreichen. Die Ernte begann Ende August unter nahezu perfekten Bedingungen, begleitet von stabilen Wetterverhältnissen bis in den September hinein. Mit dem einsetzenden Regen im Herbst wurde die Lese später Rotweine durch herausfordernde Witterungsbedingungen anspruchsvoller. Dennoch brachte der Jahrgang spannende Weißweine und frühreife Rotweine von bemerkenswerter Qualität hervor.

LAGE

Die Weinberge befinden sich auf einem steilen Südwesthang in einer Höhe von 700 m über dem Meeresspiegel, wo sie auf sandig-lehmigem Porphyrverwitterungsboden gedeihen.

VINIFIZIERUNG

Die Weinbereitung beginnt mit der Ganztraubenpressung, gefolgt von einer 8-stündigen Mazeration und einer natürlichen Mostklärung. Anschließend erfolgt eine langsame Gärung bei kontrollierter Temperatur von 18 °C, gefolgt von einer 6-monatigen Lagerung im Stahltank auf der Feinhefe.

DEGUSTATIONSNOTIZ

- leuchtendes Gelb
- fruchtig-aromatischer Duft nach reifem Pfirsich, Mango und Kokosmilch
- fülliges Mundgefühl mit viel reifer Frucht am Gaumen, saftig im Abgang

EMPFEHLUNG

Probieren Sie ihn als Aperitif, zu leichten Vorspeisen, sommerlichen Salaten, Spargelgerichten, gegrilltem Fisch oder zu mildem Schnitt- und Frischkäse.

AUSZEICHNUNGEN

ROBERT PARKER – 2019: 92 p.

JAMES SUCKLING – 2021: 91 p., 2022: 90 p.

WINE ENTHUSIAST – 2018: 90 p. Editor's Choice

DECANTER – 2019: 91 p.

LUCA MARONI – 2021: 95 p.

KERIN O'KEEFE – 2023: 92 p.

www.kellereikaltern.com . info@kellereikaltern.com