

CARNED

KERNER DOC 2017

SORTE: Kerner

ALTER DER REBEN: 10 – 30 Jahre

TRINKTEMPERATUR: 10 – 12 °C

TRINKREIFE: 2018 – 2023

ERTRAG: 65 hl / ha

ERZIEHUNGSFORM:
Drahrahmen und Pergel

ALKOHOL: 14,0 %

RESTZUCKER: 4,0 g/l

SÄURE: 6,1 g/l

Enthält Sulfite

» Anklänge vom Mittelmeer, die an den blassen Korallenwänden der Dolomiten verhalten. Ein Wein, der auf der Brücke wächst, die zwei Welten miteinander verbindet. «

JAHRGANG

Nach einem übermäßig trockenen Winter und einem frühen Austrieb, kamen wir bei einer Frostperiode Ende April mit einem blauen Auge davon. Bereits Anfang Mai zeigten sich die ersten aufgesprungenen Traubenblüten. Einem niederschlagsreichen Juli mit einigen lokalen Hagelgewittern, folgte die letzte Reifephase. Die Weinlese startete bereits Ende August und wurde in kürzester Zeit bereits Anfang Oktober wieder abgeschlossen.

VINIFIKATION

Ganztraubenpressung reifer und vor allem perfekt gesunder Trauben, 18-stündige Mazeration, natürliche Mostklärung, langsame Gärung bei kontrollierter Temperatur von 18 °C (50% im großen Holzfass), 5-monatige Lagerung auf der Feinhefe, Filtration und Abfüllung im März.

WEINGUT

Steiler Süd-Westhang auf 700 m über dem Meeresspiegel mit sandig-lehmigem Porphyrvwitterungsboden.

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

DECANTER – 2014: 91 Pkt. (Sehr empfehlenswert)

ROBERT PARKER – 2015: 91 Pkt.

GAMBERO ROSSO – 2008, 2009, 2011, 2013, 2014: 2 Bicchieri

I VINI DI VERONELLI – 2014: 3 Stelle

LUCA MARONI – 2013: 90 Pkt., 2014, 2016: 91 Pkt.

BIBENDA – 2011, 2012, 2015: 4 Grappoli