

CARNED

KERNER DOC 2023

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: 14,5 %

RESTZUCKER: 4,3 g/l

SÄURE: 6,1 g/l

Enthält Sulfite



JAHRGANG

Das Weinbaujahr 2023 war geprägt von wechselhaftem Wetter und erforderte besonders viel Aufmerksamkeit bei der Arbeit im Weinberg. Ein schneearmer Winter und warmer März beschleunigten den Vegetationsstart. Ein durchschnittlicher April und ein regenreicher Mai führten zu einer Blüte nahe dem langjährigen Mittelwert. Der Juni war unbeständig, mit Hitzewellen und Trockenheit. Der Juli brachte viel Regen gepaart mit teils sehr heißen Tagen. Trotz extremer Temperaturschwankungen im August bescherte uns ein goldener Herbst eine erfolgreiche Weinlese mit insgesamt sehr guten Traubenqualitäten.

LAGE

Die Weinberge befinden sich auf einem steilen Süd-Westhang in einer Höhe von 700 m über dem Meeresspiegel, wo sie auf sandig-lehmigem Porphyerverwitterungsboden 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.