

CARNED

KERNER DOC 2022

SORTE: Kerner

ALTER DER REBEN: 10 – 30 Jahre

TRINKTEMPERATUR: 10 – 12 °C

TRINKREIFE: 2023 – 2028

ERTRAG: 65 hl / ha

ERZIEHUNGSFORM:
Drahrahmen und Pergel

ALKOHOL: 14,5 %

RESTZUCKER: 4,3 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

Die Wintermonate des Jahres 2022 waren ausgesprochen niederschlagsarm. Erst der April brachte nennenswerten Regen und füllte die Wasserspeicher etwas auf. Der Mai zählte zu den wärmsten seit Aufzeichnungen und trieb die Vegetation stark an. Der gesamte Sommer war von Trockenheit gezeichnet und lies an die Sommer 2003 und 2015 erinnern. Die Reife der Trauben schritt rasch voran und bereits am 24. August wurden die ersten Trauben in die Kellerei geliefert. Da auch der Herbst kaum Niederschlag brachte, konnte die Weinlese reibungslos über die Bühne gehen und es wurde ausgezeichnetes Traubenmaterial eingebracht. Bereits Mitte Oktober ging die Weinlese zu Ende.

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), 6-monatige Lagerung auf der Feinhefe, Filtration und Abfüllung im April.

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

ROBERT PARKER – 2019: 92 p.

JAMES SUCKLING – 2021: 91 p.

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

DECANTER – 2019: 91 p.

LUCA MARONI – 2021: 95 p.

