



Südtiroler Eisacktaler Kerner DOC

Lage:

- 810 m ü. d. M.; Geschützter Südhang unterhalb des Dorfes Völs am Schlern; schotterhaltiger Sandboden mit sehr guter Wasserdurchlässigkeit; hohe Temperaturschwankungen während der Reifezeit zwischen Tag und Nacht;
- 900 m ü. d. M.; Südhang in Teis im Villnösser Tal; der Kerner wächst auf vulkanischem Tuff- und Lavagestein (Andesit) sowie schotterhaltigem Sandboden mit sehr guter Wasserdurchlässigkeit;
Hier sind auch die bekannten „Teiser Kugeln“ entstanden.

Reberziehung: Guyot 7.300 Reben/ha

Ertrag: 55 hl/ha

Vinifizierung:

Anfang Oktober ist der ideale Reifegrad erreicht, wenn die Trauben von Hand gelesen werden. Danach werden die Beeren vom Stiel getrennt und für 8 Stunden in der Presse mazeriert. Das schonende Pressen und die natürliche Klärung des Traubenmostes verleihen dem Kerner vielschichtige Aromen. Daran anschließend wird die Vergärung in Edelstahl bei konstanten 18 °C durchgeführt. Der Ausbau findet für 6 Monate auf der Feinhefe statt, bevor im Mai abgefüllt wird.

Weinbeschreibung:

In zartem Strohgelb mit grünlichen Reflexen präsentiert sich der Kerner im Glas. Die Geruchsnoten erinnern an Pfirsich, Holunderblüten und Zitrusfrüchte. Im Geschmack überzeugt er durch seine komplexe Struktur mit lebendiger Säure und salziger Mineralität.

Speisenempfehlung:

Passt zu leichten Nudel- und Risottogerichten, Fischvariationen sowie bunten Salaten.

Lagerfähigkeit: 5 Jahre

Servicetemperatur: 10 -12 °C