



## SÜDTIROLER KERNER KARNEID DOC

Zwei Lesegänge mit unterschiedlichen Zielen: ein früher Termin um die Säure und Frische zu fördern und ein späterer Termin für Fülle und Vielfalt in Nase und Gaumen.

„Wie alle unsere Weißweine wird auch der Kerner gänzlich trocken ausgebaut. Das heißt, dass im Wein nicht mehr als 2g/l Restzucker enthalten sind. Somit stellen wir die Mineralität und Rasse in den Vordergrund.“  
Florian Gojer

### LAGE

Karneid: West/Nordwesthang, 550-600m Meereshöhe. Sandig leichter Porphyrverwitterungsboden mit eiszeitlichen Ablagerungen aus Granit, Basalt und Gneis.

### VINIFIZIERUNG

Transport in Großkisten. Schonende Verarbeitung durch Nutzung des natürlichen Gefälles. Pressen, Sedimentation für mindestens 48h bei 6°C. Langsame, kontrollierte Gärung. Lagerung auf Feinhefe bis zum Frühjahr.

### SENSORISCHE EIGENSCHAFTEN

Duftet intensiv fruchtig: Noten von Pfirsich, Zitrusfrüchten und Spuren von Muskat. Geradlinig, mineralisch, mit rassig anregender Säure, mittlerer Fülle und fruchtigem Abgang.

**PASSEND ZU** Salattellern, sommerlichen Nudelgerichten, gegrilltem Fisch. Hervorragender Aperitifwein.

