

## Kerner



|                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|-------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Jahrgang          | 2024                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| Weinbezeichnung   | Kerner IGT Weinberg Dolomiten                                                                                                                                                                                                                                                            |
| Beschreibung:     | Der Kerner entstand aus einer Kreuzung von Vernatsch und Riesling. Ein aromatischer Weißwein mit würzig-fruchtige Noten nach Marille, Passionsfrucht und Pfirsich. Kerner ist wegen seiner saftigen und dennoch rassigen Noten idealer Begleiter für Vorspeisen, Fisch und als Aperitif. |
| Rebsorte          | Kerner 100%                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| Effektiver Ertrag | 50dz/ha                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| Vinifizierung     | Vergärung und Lagerung für 7 Monate im Stahlfass                                                                                                                                                                                                                                         |
| Analytische Daten | Alkohol: 13,50 % vol                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|                   | Restzucker: 1,40 g/L                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|                   | Gesamtsäure: 5,62 g/L                                                                                                                                                                                                                                                                    |