

SÜDTIROL EISACKTALER DOC  
**KERNER**

<b>JAHRGANG</b>	2014
<b>REBSORTE</b>	Kerner
<b>ANBAUHÖHE</b>	600 - 950 m
<b>BODEN</b>	mineralreiche, karge, steinige Diorit- und Quarzphyllit-Verwitterungsböden
<b>VINIFIKATION</b>	schonende Verarbeitung und Pressung, temperaturkontrollierte Gärung sowie Ausbau auf der Feinhefe im Edelstahltank, kein biologischer Säureabbau
<b>CHARAKTERISTIK</b>	
<b>Farbe</b>	strohgelb mit grünen Reflexen
<b>Geruch</b>	frisch, rassig, intensiv, aromatisch
<b>Geschmack</b>	würzig, mit fein ausbalancierter Säure, leicht nach Muskat, nach Pfirsich und Aprikose
<b>LAGERFÄHIGKEIT</b>	3 - 5 Jahre
<b>EMPFEHLUNG</b>	zu leichten Vorspeisen, Salatgerichten, Eierspeisen und Pilzgerichten, gegrilltem Fisch, hervorragend auch als Aperitif
<b>TRINKTEMPERATUR</b>	8° - 10°
<b>ANALYTISCHE WERTE</b>	
<b>Alkoholgehalt</b>	14 % vol.
<b>Restzucker</b>	4,3 g/l
<b>Säure</b>	6,3 g/l



**EISACKTALER KELLEREI**  
Leitach 50 • 39043 Klausen (BZ)  
Südtirol • Italien  
[www.eisacktalerkellerei.it](http://www.eisacktalerkellerei.it)  
[info@eisacktalerkellerei.it](mailto:info@eisacktalerkellerei.it)  
Tel. +39 0472 847 553  
MwSt.Nr. - 00124420217