



## VINSCHGAU KERNER SONNENBERG

|                  |   |
|------------------|---|
| JAHRGANG:        | 2013  |
| WEINSORTE:       | 100 % Vinschgau Kerner                                      |
| HERKUNFT:        | Vinschgau, Schloss Kasten<br>600 m                          |
| BÖDEN:           | Verwitterter Schiefer, Granit und<br>Gneis, karg und sandig |
| ALTER DER REBEN: | 12 Jahre  |
| LAGERFÄHIGKEIT:  | 5 Jahre +   |

|               |         |
|---------------|---------|
| ANALYSEWERTE: |         |
| ALKOHOL:      | 14,5 %  |
| GESAMTSÄURE:  | 5,3 g/l |
| RESTZUCKER:   | 4,0 g/l |

### ANMERKUNG VOM KELLERMEISTER:

Die Farbe ist strohgelb mit grünlichen Reflexen. Das Bouquet ist zart mit Noten von Pfirsichen und etwas Muskat. Im Mund rassig, voll und kräftig mit anhaltendem Abgang.

### AUSBAU:

Kaltmazeration für 12 Stunden in der Traubenpresse. Alkoholische Gärung bei kontrollierter Temperatur im Stahlfass. Sechs Monate Lagerung auf der Feinhefe im Stahlfass.

### SPEISEEMPFEHLUNGEN:

Empfehlung: kräftige Vorspeisen, gegrillter Fisch, Gemüse-Terrinen.

Serviertemperatur: 10-12°