

# Südtiroler KERNER

*„Aus unseren höchsten Lagen, mit lebendiger Säure  
und großer Aromenvielfalt“*



TRAUBENSORTE: Kerner

BODENART: Porphyrvwitterungsböden

ERZIEHUNGSFORM: Guyot und Pergel

PFLANZDICHTHE: 7.000 Stöcke/ha

DURCHSCHNITTSALTER DER REBSTÖCKE: 15 Jahre

QUALITÄTSVERBESSERENDE MASSNAHMEN:  
Entfernen von schwachen Trieben im Frühjahr und  
Ausdünnen von Trauben im Juli

ERNTE: Mitte September

VINIFIKATION: Entrappung und schonende Pressung der  
Trauben. Entschleimung des Mostes für 24 Stunden durch  
Sedimentation. Anschließende Vergärung im Edelstahltank bei  
kontrollierter Gärtemperatur von 20 °C

AUSBAU: Im Edelstahltank ohne Säureabbau und bei kühler  
Temperatur; Filtration vor der Abfüllung

FARBE: Gelbliches leuchtendes Grün

AROMA: Tropische Aromen, Litschi, Zitrus

GESCHMACK: Vollmundig, kräftig, mit guter Säure

Erbhof Unterganzner, Josephus & Barbara Mayr  
Kampillerweg 15, 39053 Kardaun (BZ)  
T: +39 0471 365582 | M: info@mayr-unterganzner.it  
www.mayr-unterganzner.it