



Kerner Granit 960 A.A.V. Isarco DOC 2020

Kellerei Eisacktal

Type	Vin blanc
Origine	Italie, Südtirol
Producteur	Kellerei Eisacktal Valle Isarco
Classification	DOC
Expansion	Dans un fût en granit de 960 litres
Contenu	75 cl
Millésime	2020
Phase de dégustation	jusqu'à 10 ans
Température de service	08- 10°C
Teneur en alcool	14 %
Cépages	Kerner
Numéro d'article	11185220

Commentaires

Kerner Granit 960 A.A.V. Isarco est une vision innovante de l'élevage du vin et incarne la symbiose entre tradition et innovation dans le but de mettre en valeur le caractère unique de la région viticole de l'Eisacktal. Même certains ceps de Kerner sont plantés sur des sols granitiques. Ce n'est donc pas un hasard si le cépage le plus cultivé dans la vallée d'Eisack a été choisi pour ce vin particulier. La fermentation et la maturation de ce Kerner ont lieu dans un fût en granit de 960 litres qui a été fabriqué spécialement pour la cave Eisacktal à partir d'un seul bloc de granit de 20 tonnes provenant de la vallée de l'Isarco. La nature poreuse et les propriétés minérales de cette roche confèrent au vin une minéralité et une jutosité exceptionnelles. Grâce à cet élevage unique, les nuances fruitées naturelles de ce cépage s'enrichissent d'une profondeur et d'une complexité fascinantes.

Recommandation culinaire

Antipasti italiens, fromages doux, plats légers à base de volaille, de poisson ou de fruits de mer.

Notes de dégustation

Le Kerner Granit 960 A.A.V. Isarco se présente comme une expression unique de l'art viticole de la vallée de l'Isarco, marquée par la fermentation particulière et la maturation en fût de granit de 960 litres. Jaune paille clair et brillant avec des reflets verdâtres dans le verre. Le nez dévoile une combinaison fascinante de notes fraîches d'agrumes, de pêche juteuse et de pomme jaune, accompagnées de fines nuances minérales et d'un soupçon d'herbes aromatiques. Une épice subtile ajoute de la profondeur. En bouche, le vin se montre élégant et vif avec une minéralité prononcée qui provient de la maturation en fûts de granit. La structure acide juteuse s'harmonise parfaitement avec les arômes fruités et confère au vin une fraîcheur et une longueur impressionnantes. Une fine salinité en fin de bouche vient compléter l'expérience gustative.