



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

Kellerei Eisacktal

Typ	Weisswein
Herkunft	Italien, Südtirol
Produzent	Kellerei Eisacktal Valle Isarco
Klassifizierung	DOC
Ausbau	Im 960-Liter Granitfass
Inhalt	75 cl
Jahrgang	2020
Genussphase	bis 10 Jahre
Ausschanktemperatur	08- 10°C
Alkoholgehalt	14 %
Traubensorten	Kerner
Artikel-Nr	11185220

Bemerkungen

Der Kerner Granit 960 A.A.V. Isarco ist eine innovative Vision für den Weinausbau und verkörpert die Symbiose von Tradition und Innovation mit dem Ziel, die Einzigartigkeit des Eisacktalers Anbaugebietes hervorzuheben. Sogar einige Kerner-Rebstöcke stehen auf Granitböden. Kein Zufall also, dass die im Eisacktal am häufigsten angebaute Rebsorte für diesen besonderen Wein ausgewählt wurde. Die Vergärung und Reifung dieses Kerners erfolgen in einem 960-Liter Granitfass, welches aus einem einzelnen 20 Tonnen schweren Granitblock aus dem Eisacktal speziell für die Kellerei Eisacktal gefertigt wurde. Die poröse Beschaffenheit und die mineralischen Eigenschaften dieses Gesteins verleihen dem Wein eine aussergewöhnliche Mineralität und Saftigkeit. Durch diesen einzigartigen Ausbau werden die natürlichen Fruchtnuancen dieser Sorte um faszinierende Tiefe und Komplexität bereichert.

Passt zu

Italienische Antipasti, milder Käse, leichte Gerichte mit Geflügel, Fisch oder Meeresfrüchte.

Degustationsnotizen

Der Kerner Granit 960 A.A.V. Isarco präsentiert sich als einzigartiger Ausdruck der Eisacktaler Weinbaukunst, geprägt von der besonderen Vergärung und Reifung im 960-Liter-Granitfass. Helles, brillantes Strohgelb mit grünlichen Reflexen im Glas. In der Nase entfaltet sich eine faszinierende Kombination aus frischen Zitrusnoten, saftigem Pfirsich und gelbem Apfel, begleitet von feinen mineralischen Nuancen und einem Hauch von Kräutern. Eine subtile Würze verleiht zusätzliche Tiefe. Am Gaumen zeigt sich der Wein elegant und lebendig mit einer ausgeprägten Mineralität, die von der Reifung im Granitfass stammt. Die saftige Säurestruktur harmoniert perfekt mit den fruchtigen Aromen und verleiht dem Wein eine beeindruckende Frische und Länge. Eine feine Salzigkeit im Abgang rundet das Geschmackserlebnis ab.