



ELFENBERG

KERNER



Le viti sono allevate a Guyot su terreni alluvionali pietrosi contenenti diorite, ad un'altitudine di 700 m s.l.m. Raccolta manuale delle uve. Arrivate a maturazione, le uve sono lavorate in atmosfera controllata per preservare la loro componente aromatica.

La fermentazione avviene in vasche di acciaio a temperatura controllata, a 16° C. La lavorazione a bassa temperatura conferisce un sapore ed un aroma unico. L'affinamento avviene nelle stesse vasche utilizzate per la fermentazione.

Caratteristiche: il bouquet di questo Kerner si presenta con note di pesca e albicocca, ma anche con spiccati sentori di noce moscata. È un vino elegante, equilibrato e aromatico con sfumature amarognole tipiche del prodotto.

*Temperatura di servizio: 10° C*

*Gradazione alcolica: 13,5%*

*Calice: Borgogna*

*Abbinamenti consigliati: aperitivo, crostacei, frutti di mare, pesce alla griglia formaggi media stagionatura, terrine di verdura.*