



## MONDEVINUM

**Südtiroler Kerner Riserva DOC -  
Libellula 2018**

Ein kräftiger Weißwein, trocken und wunderbar würzig.  
Fruchtig-mineralisch und körperbetont wie die Libelle.  
Das ist unser Kerner.

### VERKOSTUNGSNOTIZEN

Farbe: intensiver Gelbton  
Geruch: intensive und komplexe Fruchtnoten nach reifem  
Pfirsich und Marille umspielt von einer mineralischen Reife.  
Geschmack: voller, rassiger Trunk mit kräftiger Fülle und lang  
anhaltendem, mineralischem Abgang.

### ALS SPEISEBEGLEITER

Ideal zu kräftigen Vorspeisen und besonders gut zu Fisch und  
Meeresfrüchten, aber auch zu weißem Fleisch.

### AUSBAU

Kaltmazeration auf der Schale. Der Most vergärt in  
500 l Eichenfässern und lagert 18 Monate auf der  
Gärhefe im Holzfass.

### AUF EINEN BLICK

Rebsorte & Alter: Kerner (Reinriesling x Trollinger), 40 Jahre.  
Lage: Muttergarten und Vial, 460 - 550 m ü.d.M.  
Boden: sehr steinig, Kalkschotter.  
Anbau: Hochkordon und Pergelsystem,  
naturnaher, integrierter Anbau.

**SERVIERTEMPERATUR** 12 - 14 °C

**TRINKREIFE** mind. 5 Jahre

**ALKOHOL** 14,5 % vol

**SÄURE** 6,5 g/l

**RESTZUCKER** 0,4 g/l