



## LUXS

### Südtiroler Kerner DOC 2022

Einer unserer Lieblingsweine. Aus besten Trauben, schonend gekeltert. Unverwechselbar fruchtig, kraftvoll und rassig. Ein echter Luchs.

#### VERKOSTUNGSNOTIZEN

Farbe: grüngelb

Geruch: intensive und komplexe Fruchtnoten nach reifem Pfirsich und Marillen.

Geschmack: Voll und rassig im Trunk mit runder Fülle und lang anhaltendem, mineralischen Abgang.

#### ALS SPEISEBEGLEITER

Wunderbar als Aperitif, zu Vorspeisen, Salaten und Fischgerichten ebenso wie zu asiatischen Speisen.

#### AUSBAU

Kaltmazeration auf der Schale, Gärung bei 16 °C bis 18 °C im Stahltank, anschließend 5 Monate Lagerung auf der Gärhefe. Ein Teil des Mostes gärt und lagert in 500 l Eichenfässer.

#### AUF EINEN BLICK

Rebsorte & Alter: Kerner (Reinriesling x Trollinger), 10 bis 35 Jahre.

Lage: Muttergarten, Lavardi und Trifall 460 bis 510 m ü.d.M.

Boden: steinig, Kalkschotter.

Anbau: Spalier- und Pergelsystem, naturnaher, integrierter Anbau.

**SERVIERTEMPERATUR** 11 - 13 °C

**TRINKREIFE** 3 Jahre

**ALKOHOL** 14 % vol

**SÄURE** 5,7 g/l

**RESTZUCKER** 0,4 g/l