

SÜDTIROL EISACKTALER DOC
ARISTOS
KERNER

JAHRGANG 2013
REBSORTE Kerner
ANBAUHÖHE 700 - 800 m
BODEN mineralreiche, karge, flachgründige
Quarzphyllit-Verwitterungsböden

VINIFIKATION schonende Pressung nach kurzer
Maischestandzeit, temperaturkontrollierte
Gärung im Edelstahltank, kein biologischer
Säureabbau, 7-monatiger Ausbau auf der
Feinhefe

CHARAKTERISTIK

Farbe grünlich bis strohgelb
Geruch fruchtig, aromatisch, kräftig, rassige
Eleganz, nach Pfirsich
Geschmack trocken, vollmundig, würzig, mit
Muskattönen

LAGERFÄHIGKEIT 6 - 8 Jahre

EMPFEHLUNG zu leichten Vorspeisen, Speck,
Süßwasserfischen und Meeresfrüchten,
Eierspeisen und Pilzgerichten, Kräuterreis,
hervorragend auch als Aperitif

TRINKTEMPERATUR 10° - 12°

ANALYTISCHE WERTE

Alkoholgehalt 14 % vol.
Restzucker 5,3 g/l
Säure 6,7 g/l



EISACKTALER KELLEREI
Leitach 50 • 39043 Klausen (BZ)
Südtirol • Italien
www.eisacktalerkellerei.it
info@eisacktalerkellerei.it
Tel. +39 0472 847 553
MwSt.Nr. - 00124420217

Aristos