



# OXENREITER

## KERNER Selection

**Rebsorte:** Kerner

**Vinifikation:** Vor dem Pressvorgang erfolgt eine sechs- bis achtstündige Kaltmazeration um die wertvolle Fruchtigkeit des Weines zu betonen; schonende Verarbeitung und Pressung, temperaturkontrollierte Gärung sowie Ausbau auf der Feinhefe im Edelstahltank, kein biologischer Säureabbau.

**Charakteristische Eigenschaften:** frischer, aromatischer Weißwein, rassig, intensiv, mit fein ausbalancierter Säure

**Speisempfehlung:** als Aperitif, zu Salaten, Vorspeisen, gegrilltem Fisch, Meeresfrüchte, Käse

**Serviertemperatur:** 8° - 10°

**Alkoholgehalt:** 12,5 % vol

**Säure:** 7,7 g/l

**Vitigno:** Kerner

**Vinificazione:** macerazione a freddo della buccia e fermentazione a temperatura controllata. Segue un affinamento in acciaio inox di alcuni mesi.

**Caratteristiche:** Colore giallo paglierino brillante, al naso il Kerner offre un bouquet ampio e seducente, con sentori fruttati, ricordi di erbe aromatiche e una tipica nota minerale. Al palato è di buona potenza e densità, fine e di buona persistenza aromatica.

**Abbinamenti:** pesci saporiti, carni bianche, salumi e formaggi di media stagionatura.

**Temperatura di servizio:** 8° - 10°

**Grado alcolico:** 12,5 % vol

**Acidità:** 7,7 g/l