

SÜDTIROL EISACKTALER DOC
SABIONA
KERNER

JAHRGANG 2012
REBSORTE Kerner
ANBAUHÖHE 750 m
BODEN mineralreiche, karge, flachgründige,
steinige Diorit-Verwitterungsböden

VINIFIKATION schonende Pressung nach kurzer
Maischestandzeit, temperaturkontrollierte
Gärung im Edelstahltank, kein biologischer
Säureabbau, 10-monatiger Ausbau auf der
Feinhefe, anschließende Flaschenlagerung
von einem Jahr

CHARAKTERISTIK

Farbe hellgelb
Geruch intensiv, aromatisch, erinnert an Marille
und Pfirsich
Geschmack würzig, rassig, kräftig, mit lebendiger
Säure

LAGERFÄHIGKEIT 8 - 12 Jahre

EMPFEHLUNG zu Fischgerichten, Vorspeisen, Spargeln,
Kräuterreis, Eierspeisen, Pilzgerichten,
hervorragend als Aperitif

TRINKTEMPERATUR 10° - 12°

ANALYTISCHE WERTE

Alkoholgehalt 14,5 % vol.
Restzucker 4,8 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

Sabiona