



KERNER, 2022

Ticino DOC Kerner

<i>Rebsorten</i>	Kerner 100%
<i>Weinlage</i>	Ascona
<i>Weinberge Expositin und Breitengrad</i>	Sud-Est, 200müM
<i>Alter der Stämme</i>	Einige über 30 Jahre / andere 6 Jahren
<i>Boden</i>	Sandig, lehmig-steinig aus Granit und Gneiss entstanden
<i>Anbaudichte</i>	3'500 Stöcke pro Hektare
<i>Ertrag pro m²</i>	600g
<i>Anbausystem</i>	Guyot Doppelbogen
<i>Vinifizierung</i>	Ernte 2022 Ende August. Vinifikation und Ausbau in Stahl. Reifung 3 Monate (2 Monate mit feiner Gärung).
<i>Beschreibung des Jahrgangs 2022</i>	Sehr milder und sonniger Winter. Früher Frühling früh im vegetativen Neustart. Heißer und trockener Sommer, aber es regnete zu wichtigen Zeiten, wenn die Pflanze es brauchte (besonders im Juli und August)



Klares und leuchtendes Goldgelb



Fein und komplex. Reife Früchte wie Ananas und Birnen. Apfelgelée. Akazienblüten und Bienenwachs, auf einem krautigen Hintergrund von Farn.



Trocken, strukturiert und ausgewogen. Gut integrierter Alkoholgehalt und angenehmes frisches/herzhaftes Gefühl. Endgeschmack von gelben Früchten und leichten balsamischen Noten.



Griechischer Salat, geräuchertes Schwertcarpaccio und gemischter Salat, Sushi und Sashimi



8°



12°

<i>Lagerfähigkeit</i>	2 Jahre ab Traubenernte
<i>Formate und Anzahl der Flaschen pro Jahr</i>	75 cl: 6'500 Flaschen
<i>Kombination mit landwirtschaftlichem Terreni alla Maggia Produkt</i>	Tessiner Hartweizenpenne mit Basilikumpesto
<i>Categorie di abbinamento</i>	Rohe und geräucherte Meeresfrüchte, Lasagne mit Fischesauce, reichhaltige vegetarische Salate und Weichkäse