

2022 Kerner Eisacktal DOC

Kloster Neustift | Südtirol

Der Kerner aus der Classico-Linie ist wahrlich ein echter Klassiker. Gute Würze, moderate Säure und eine straffe Struktur am Gaumen. Die Stilistik ist ganz klar eher deutsch-österreichisch angehaucht. Speiseempfehlung: Schöner Begleiter zur schwäbischen Küche, zum Beispiel Linsen und Spätzle.



Sensorik

Farbe	sonnengelb
Duft	Aprikose, Zitrone, Hibiskusblüte
Geschmack	mittlere Säure, saftig, kräftig

Wissenswertes

Ausbau	Edelstahl
Trinkreife	2024-2028
Trinktemperatur	8-12°C

Speiseempfehlung

Linseneintopf, Weißweinrisotto, Spargelsuppe

Produzent

Die Stiftskellerei Neustift zählt zu den ältesten aktiven Weinkellereien der Welt und keltert seit 1124 Weine von höchster Qualität. Angebaut in den geschützten Hängen des Eisacktales, in einer Höhe von 600 bis 900 Metern über dem Meeresspiegel, besitzt die Stiftskellerei Neustift mehrere Grundstücke, die durch Schenkungen, Kauf und Tausch erworben wurden. Unter dem Leitsatz „Lieber weniger, aber dann gut“ werden Weine mit hoher Qualität und Lagerfähigkeit gekeltert, die durch ihren eigenständigen Charakter und deren Ausgewogenheit hervorstechen. Verteilt über mehrere Gebiete haben sich über die Jahrhunderte seltene und herausragende Lagen in unterschiedlichen Höhen herauskristallisiert, an denen ein harmonisches Zusammenspiel zwischen Temperaturverteilung, Alter der Reben und Beschaffenheit der Böden die optimale Kombination für ausgezeichnete Weine ergeben.

Gründungsjahr	1124
Rebfläche	20 Hektar
Zahl produzierter Flaschen	650 000
Rebsortenspiegel	Sylvaner, Müller Thurgau, Kerner und Riesling, Moscato Rosa (70% weiß) Lagrein, Vernatsch, Pinot Nero (30% rot)

Augustiner Chorherrenstift Neustift | Stiftstr. 1 | IT 39040 Vahrn (Bz)