



GILFENSTEIN

KERNER

Le viti sono allevate a Guyot su terreni alluvionali pietrosi contenenti diorite e quarzofilite ad un'altezza di 700 metri sul livello del mare. Arrivate a maturazione le uve sono lavorate in atmosfera controllata per preservare la loro componente aromatica. La fermentazione avviene a temperatura controllata in vasca d'acciaio a 16°C. Il bouquet di questo Kerner si presenta con note di pesca e albicocca, ma anche con una leggera nota di noce moscata. Il vino si presenta vellutato ed elegante, equilibrato e aromatico con sfumature amarognole tipiche del prodotto.

Temperatura di servizio: 10° c

Gradazione alcolica : 13 %