

Kerner Alto Adige Valle Isarco DOC - SLUTSÅLD, Pacherhof

Kerner är en vitvinsdruva som har odlats i stora delar av Tyskland. Druvan togs fram i Württemberg 1929 genom att korsa Riesling och Trollinger (Schiava Grossa) och fick sitt namn efter Justinus Kerner, en författare och poet och upphovsman av flertalet dryckessånger. Kerner har historiskt använts som bland annat en av blanddruvorna till de mer kända vinerna Liebfraumilch. Numera står Kerner på egna ben med vinregionen Alto-Adige som främsta ambassadör. Pacherhofs vineri och vingårdarna är belägna i Neustift i Isarcodalen. De historiska vingårdarna har varit i Huberfamiljens ägor sedan 1142 och vinerna framställs idag av källarmästaren Andreas Huber. De vita druvsorterna Kerner, Grüner Veltliner, Müller Thurgau, Sylvaner och Riesling lämpar sig väl för förutsättningarna i Isarcodalen. Vingårdarna är planterade på branta sluttningar på de södra sidorna av dalen och jordmånen består av grus och sand rik på mineraler. Variationen mellan varma dagar och svala nätter bidrar till att addera de mera eleganta och klassiska tonerna till de vita vinerna signerat Pacherhof.



Årgång	2023
Druvsort	Kerner
Alkoholhalt	13,5%
Produkttyp	Vitt vin
Ursprung	Novacella - Valle Isarco
Producent	Pacherhof
Altitud	650 meter över havet
Jordmån	Sand och grus
Skördeuttag	7000 vinrankor per hektar
Skörd	För hand
Jäsning & maceration	Inledande jäsning i rostfria ståltankar
Utveckling och lagring	6 månader på sin jästfällning, s k sur lie i stora fat av akacia

Kommentar

Färg: Ljus färg

Doft: Frisk och fruktig doft av gröna äpplen, ton av jäst, citrusskal och päron

Smak: Fruktig smak med äpplen, citrusskal och päron. Vinet har en vital syra med avslutande mineralitet och lång eftersmak.

Passar till: Passar bra till asiatisk mat, skaldjur och exempelvis ceviche. Lokalt dricker man gärna Kerner till sparris på våren, kanske med lite citron, olivolja och lufttorkad skinka.

Pacherhof

Pacherhofs vineri och vingårdarna är belägna i Neustift i Isarcodalen. De historiska vingårdarna har varit i Huberfamiljens ägor sedan 1142 och vinerna framställs idag av källarmästaren Andreas Huber. De vita druvsorterna Kerner, Grüner Veltliner, Müller Thurgau, Sylvaner och Riesling lämpar sig väl för förutsättningarna i Isarcodalen. Vingårdarna är planterade på branta sluttningar på de södra sidorna av dalen och jordmånen består av grus och sand rik på mineraler. Variationen mellan varma dagar och svala nätter bidrar till att addera de mera eleganta och klassiska tonerna till de vita vinerna signerat Pacherhof.