



Südtirol Eisacktaler Kerner Aristos DOC 2008

EISACKTALER KELLEREI

Leitach 50, 39043 Klausen · Südtirol/Italien

T +39 0472 847 553 – F +39 0472 847521

info@eisacktalerkellerei.it – www.eisacktalerkellerei.it

REBSORTE Kerner

ANBAUFORM Drahtrahmen (Guyot)

DURCHSCHNITTSERTRAG 70 dz/ha

ALKOHOL 15 % vol

SÄURE 6,7 g/l

ZUCKERFREIER EXTRAKT 22,5 g/l

RESTZUCKER 4,9 g/l

ERSTES ERZEUGERJAHR 2002

JÄHRLICHE DURCHSCHNITTSABFÜLLUNG 9.500 Flaschen

LAGERFÄHIGKEIT 4–5 Jahre

ANBAUGEBIET Feldthurns

HÖHENLAGEN 700 m

ERNTE Mitte Oktober; Handlese

CHARAKTERISTIK rassiger, aromatischer
und kräftiger Weißwein

FARBE grünlich bis strohgelb

GERUCH fruchtig, aromatisch, nach Pfirsich

GESCHMACK trocken, vollmundig, würzig, mit Muskattönen

SERVIERTEMPERATUR 10–12 °C

EMPFIEHLT SICH ZU leichten Vorspeisen, Aufschnitt,
Eierspeisen und Pilzgerichten, Süßwasserfischen
und gekochten Meeresfrüchten, hervorragend auch
als Aperitif

Aristos – der Aristokrat unter den Weißweinen

Nur durch strengste Kontrolle vom Rebschnitt bis zur Reife und durch Selektion von qualitativ einwandfreien Trauben kann dieser überwältigende Kerner produziert werden. Er glänzt durch seine sensationell intensive Frucht und seinen gewaltigen, ausdrucksstarken Körper.