



Fels

NALS MARGREID
— 1932 —

Kerner

TRADITION

Rebsorte

100% Kerner

Herkunftsbezeichnung

Südtirol DOC

Höhenlage

500 - 750 m ü. M.

Ausrichtung

Ostsüdost

Gebiet

FELS Kerner wird oberhalb von Nals im Etschtal auf 500 m.ü.M. angebaut. Die Böden am rechten Ufer der Etsch sind geprägt von Porphyry und Kalk.

Klima

Das markante, kontinentale bis submediterrane Klima macht sich durch warme Tage und kühle Nächte bemerkbar.

Ausbau

Die Trauben werden von Hand gelesen. Anschließend vergärt der geklärte Most für ca. 3 Wochen im Stahltank. Der Jungwein reift vor der Flaschenfüllung für weitere 5 Monate auf der Feinhefe.

Farbe

Strohgelb mit grünen Reflexen

Geruch

Kiwi, Passionsfrucht, balsamische Noten

Geschmack

Salzig, mineralisch mit eleganter Struktur

Speisenempfehlung

Thunfisch-Carpaccio, Gerstenrisotto

Serviertemperatur

10-12 °C

Lagerungsempfehlung

Kühl bei 10-13 °C und min. 60% Luftfeuchtigkeit