

WEINHOF
**KONRAD
OBERHOFER**
TRAMIN



KERNER

Il vitigno Kerner è un incrocio di Schiava e Riesling, nato a Weinsberg (Germania) intorno al 1930.

Di colore giallo paglierino con riflessi verdognoli, al palato si presenta intenso e leggermente speziato con una nota moscata; ricorda i sentori di pesca e albicocca ed ha un finale con un'acidità equilibrata.

VITIGNO

Kerner

TERRENO

Terreni alluvionali e ghiaiosi

VINIFICAZIONE

Le uve vengono pigiate leggermente e le bucce rimangono a contatto con il mosto per circa 8 ore prima della pressatura. Il mosto viene poi separato dai residui attraverso precipitazione naturale e quindi lasciato fermentare a temperatura controllata.

ABBINAMENTO GASTRONOMICO

Consigliabile con carni bianche, arrostiti e primi piatti con ragù di carne.