

# Abbazia di Novacella

## Kerner



Kerner är ett medelfylligt vin som presenterar sig i glaset med en markant mineralitet, saftiga aromer och en skön längd. Ett avslappnat och harmonisk vin.

Grönaktig till klargul till färgen. Doften är intensiv och lockar med mogen gul stenfrukt som persikor och aprikoser, toner av mandariner, torkad alpört, eukalyptus och vit ros.

Smaken är elegant och strukturerad med en stenig saftighet balanserad med en fin friskhet och en lång mineralrik finish.

Utmärkt att njuta i glaset som aperitif eller till rätter med fisk och skaldjur, sushi och sashimi, sallader, pastarätter såsom ravioli med ricottaost eller mellanlagrade ostar.



|                              |   |
|------------------------------|---|
| <b>Ärgång</b>                | 2022  |
| <b>Druvor</b>                | 100% Kerner   |
| <b>Alkoholhalt</b>           | 13,5%   |
| <b>Växtplats och jordmån</b> | Vinodlingar belägna 650-800 meter över havet i syd-sydost-sydvästläge i Bressanonedalen på vulkaniskt berg av morän, skiffer och mineralrik kvartsporfyr. |
| <b>Skörd</b>                 | Druvorna skördas för hand i början av oktober.  |
| <b>Vinframställning</b>      | Musten jäser under kontrollerad temperatur 17-19 °C i rostfria ståltankar, därefter mognar vinet i rostfria ståltankar.                                   |
| <b>Mognadslagring</b>        | 6 månader i rostfria ståltankar, därefter på flaska.  |
| <b>Restsocker</b>            | 3,9 g/L   |
| <b>Syra</b>                  | 7,2 g/L   |

|                          |  |
|--------------------------|--|
| <b>Servering</b>         | 8-10 °C  |
| <b>Avsmakning</b>        | Grönaktig till klargul till färgen. Doften är intensiv och lockar med mogen gul stenfrukt som persikor och aprikoser, toner av mandariner, torkad alpört, eukalyptus och vit ros. Smaken är elegant och strukturerad med en stenig saftighet balanserad med en fin friskhet och en lång mineralrik finish. |
| <b>Passar till</b>       | Utmärkt att njuta i glaset som aperitif eller till rätter med fisk och skaldjur, sushi och sashimi, sallader, pastarätter såsom ravioli med ricottaost eller mellanlagrade ostar.  |
| <b>Lagringspotential</b> | Gott att dricka nu men utvecklas med lagring i minst 6 år.   |
| <b>Förpackning</b>       | Flaska 750 ml  |

**Professionella betyg och utmärkelser**



**JAMES SUCKLING.COM**

**Guida Bibenda** 🍷🍷🍷🍷



- 91 poäng av Wine Enthusiast Magazine
- 92 poäng av James Suckling
- 4/5 grappoli "High level Wine" i Guida Bibenda – Italian Sommelier Foundation
- 91 poäng av Robert Parker Wine Advocate

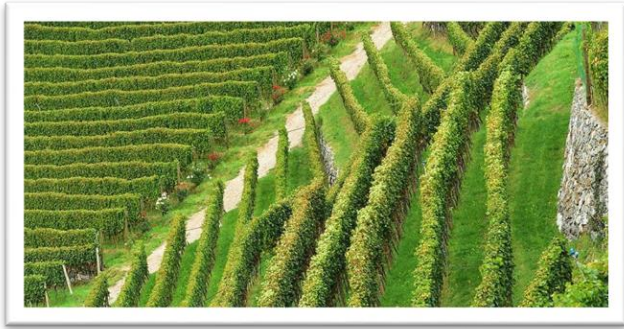


## Abbazia di Novacella

**Novacella | Vinmakare Celestino Lucin**

Vingården Abbazia di Novacella ligger i den nordligt belägna Isarcodalen i Alto Adige och dess klosterdel grundades redan år 1142 av Augustinermunkar.

Abbazia di Novacella har ett internationellt rykte som högkvalitativ vingård, känd för att producera viner i världsklass med ett suveränt pris/kvalitetsförhållande. År 2009 utsåg Italiens inflytelserika vinbibel Gambero Rosso gårdens vinmakare Celestino Lucin till Årets vinmakare.



Odlingarna för gårdens vita viner omger klostret i byn Novacella, högt belägen i Isarcodalen. Här är jordmånen huvudsakligen granitskiffer skapad av gamla glaciärer och vingårdarna är branta och solkyssta. Druvorna till de röda vinerna växer längre söderut i dalgångar närmare Bolzano.



I Isarcodalen är skördarna naturligt små och jordmånen bidrar till en fin mineralitet i de vita vinerna. De många soldagarna per år kombinerat med svala vindar nattetid ger en lång växtsäsong.

Det särskilda klimatet tillsammans med noggrann skörd och omsorg i källaren ger friska, aromatiska och mineraliska viner av toppklass.