



Kerner

Druivenvariëteit: Kerner

Jaar: 2018

Alcoholgehalte: 12,5 %

Regio: Heuvelland

WIJNBOUW EN TERROIR

- bodem: zandleem gemengd met Diestiaans zand, ijzerzandsteen, silexkeien en -grind. Hieronder goed drainerende lagen van Lediaans en Paniseliaans zand.
- klimaat: koel gematigd met invloed van de Noordzee.
- duurzame wijnbouw: ontbladeren, groene oogst, 5 km streekeigen hagen en inzaaien van bloemenmengsels om natuurlijke predatoren aan te trekken, inzaaien van gras tegen erosie, gebruik van compost.

ECOLOGISCHE VOETAFDruk

Minimalisering van ecologische voetafdruk (Certificatie Carbon Footprint door Ecolife te Leuven): zonnepanelen, gebruik van regenwater, gerecycleerd karton voor de dozen van de wijn, gebruik van lichte wijnflessen, verregaande isolatie van de gebouwen, verhakselen en hergebruik van snoeihout, combineren van verschillende acties in de wijngaard om verbruik van diesel te minimaliseren.

VINIFICATIE

- fermentatie/rijping: zachte persing met pneumatische pers, gisting 15-16°C,
- negen maanden lagering op fijne droesem in inoxen cuves, bâtonnage op inox

DEGUSTATIE

- kleur: lichtgeel met groene schijn, helder & briljant
- in de neus: zuiver en mineralig, met aroma's van groene appel en tuinkruiden, passievrucht en lychee.
- in de mond: zacht in de aanzet, fris en elegant, aromatische structuur, een mooie lengte

WIJN & GERECHT

- Suggestie(s):
 - Aperitief
 - Frisse salades, geitenkaas, tomaat garnaal
 - Schaal- en schelpdieren

- Serveertemperatuur: 10°C

