



KING trocken

Jahrgang:	2023
Sorten:	Kerner
Boden:	Stubensandstein
Mostgewicht:	100°Oechsle
Erntemenge:	65 l/ar
Flaschengröße:	0,75 l
Restzucker:	8,6 g/l
Säure:	6,2 g/l
Alkohol:	13,5 % vol.
Traubenverarbeitung:	6 Stunden schonend gepresst, 15 Monate spontan im 500 l Tonneaux-Fass vergoren
Besonderheit:	nur alte Rebanlagen (25-40 Jahre)
Weinbeschreibung:	Königliche Aromatik von Ananas und Mango, kräftige Struktur mit vitalisierendem Finale.

