



KING trocken

Jahrgang:	2022
Sorten:	Kerner
Boden:	Stubensandstein
Mostgewicht:	95°Oechsle
Erntemenge:	65 l/ar
Flaschengröße:	0,75 l
Restzucker:	7,7 g/l
Säure:	5,7 g/l
Alkohol:	13 % vol.
Traubenverarbeitung:	10 Stunden schonend gepresst
Ausbau:	9 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.

