

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Giallo paglierino. Al naso si esprime con sentori di agrumi e pesca bianca, note di gelsomino e cenni minerali. Al palato si rivela fresco e di buona sapidità; finale pulito ed equilibrato.

ABBINAMENTI

Ottimo in abbinamento a primi e secondi di pesce, si sposa bene anche con le torte salate e la tartare.

ALTO ADIGE VALLE ISARCO KERNER DOC 2017 - TAUBER: PERCHÉ CI PIACE

Il vitigno kerner, nato a Weinsberg (Germania) intorno al 1930, è un incrocio di schiava e riesling; pensato per resistere ai climi freddi e per dare rese elevate, è oggi coltivato, soprattutto, in Austria, Germania e Valle d'Aosta. L'Alto Adige Valle Isarco Kerner DOC firmato Tauber, in particolare, regala un sorso ricco e ben articolato, sostenuto da un'intrigante freschezza.

- Vitigni: kerner 100%
- Alcol: 13%
- Formato: 0.75l
- Consumo ideale: 2019/2021
- Temperatura di servizio: 8/10 °C
- Momento per degustarlo: Pranzo leggero
- Giudizio di Tannico: 8/10
- Tipologia: Bianco
- Abbinamenti: Primi di pesce, Secondi di pesce, Torte salate