

Rielinger

Kontur (Kerner orange)

2021



La grafica sull'etichetta visualizza il tempo dell'annata, per dimostrare l'effetto significativo del tempo sul vino.

Viti e uva:

L'acino di Kerner vennero incrociati nel 1928 a Weinsberg (Germania) da Vernatsch e Riesling e denominati secondo il poeta Justinus Kerner. La vite cresce molto bene nei pendii ripidi e terrazzati sul lato sud del Renon. Gli acini piccoli si presentano di colore giallo oro. Sono maturati 2 settimana più tardi rispetto il Müller Thurgau, così potevano usufruire dagli sbalzi di temperatura tra giorno e notte durante la maturazione.

Terreno e provenienza:

Il Rielinger ha coltivato 1,0 ettari ad altezza tra 680 e 820 mslm con Kerner. Sul ripido pendio esposto verso sud ai piedi del Renon, composto da profondo terreno morenico, di conformazione limosa ed il terreno vegetale della lastra in porfido di Bolzano, prosperano vini fruttuosi – minerali. Questa caratteristica è tipica per la bassa Val d'Isarco, al quale appartiene la zona di coltivazione.

Vinificazione e filosofia:

Il nome Kontur significa "nuova pelle" per il nostro Kerner. Con questo vino, prodotto con uve 100% Kerner, vogliamo fare una dichiarazione. Naturalmente, una fermentazione spontanea, fermentazione malolattica e una macerazione di due settimane. Poi la maturazione di due anni in grandi botti di rovere. A questo vino non è stata aggiunta alcuna solforosa.

Descrizione e consigli:

Il nostro vino è un perfetto compagno di viaggio con la sua freschezza tannica e allo stesso tempo elegantemente fruttata. È particolarmente adatto alle carni forti e ai piatti asiatici. La temperatura di consumo ottimale è di 12°C.

Dati tecnici:

Alcol	13,5 % vol.	SO ² tot.	14 mg/l
Acidità	4,5 g/l	Imbottigliamen	Nov. 2022
Zuccheri residui	0,6 g/l		

Famiglia Messner

Tenuta Rielinger
Siffianer Leitach 7- 39054 Renon
+39 345 5927302

info@rielinger.it \ www.rielinger.it