Kluisberg

Kerner

Alcoholgehalte:	12,5 %
Beschermde oorsprong benaming:	Hageland
Categorie:	Gecontroleerde Oorsprongsbenaming. A.O.C.
Druivenras:	100 % Kerner
Aanplant:	1993, 1996

Wijn en terroir

- Bodem: zandleem met diestiaanse- en ijzerzandsteen
- Klimaat: warm en gematigd klimaat
- Duurzame wijnbouw: ontbladeren, inzaaien van gras tegen erosie

Vinificatie:

- Monocepage
- Zachte persing met pneumatische pers,
- Gisting
- 6 maanden lagering in inox cuves
- Bevat sulfieten en eiwitten

Degustatie:

Frisfruitige licht gekleurde wijn
Bloemig boeket met zacht fruit
Vlot in de mond, zuren komen in de afdronk helemaal tot hun recht en zorgen voor een frisse toets van citrus
Combinatie van zoet-zuur
Kan het best fris en jong gedronken worden
Bewaartermijn: 2 - 3 jaar

Wijn en gerecht:

Suggesties:

- Aperitief
- Gerechten met vis en schaaldieren
- Kruidige gerechten
- Oosterse gerechten

Best serveren op 10°C

Prijzen en medailles:

- Laureaat in de Wijnkoopgids 2018 met de 300 beste wijnen onder de 10 €!
- Oorkonde Erelaureaat Wijnkoopgids 2018
- Gouden Medaille – Beste Brabantse Wijn 2016
- Selectie van de Commanderij 2016



Rijnrode 5
3460 BEKKEVOORT (Assent)
BTW: BE 0462 566 175

Tel: +32 (0) 13 33 78 69
info@kluisberg.be