



CANTINA ALLA MAGGIA  
ASCONA

# Kerner

Ticino DOC



Rebsorte	Kerner
Lage des Weinbergs	Ascona
Lage und Breite des Weinbergs	Süd-Ost, 200 m ü.d.M
Alter der Reben	über 30 Jahre / 7 Jahre
Boden	sandig, teilweise kiesig, aus Granit- und Gneisgestein
Bepflanzungsdichte	3.500 Rebstöcke pro Hektar
Anbausystem	Doppelter Guyot
Ertrag pro m2	600 g

## Wie es aussieht

Strohgelb mit grünlichen Reflexen

## Aromen

Aroma reich an sortentypischen Aromen der Rebsorte:  
<br>Wildblumenhonig, knackiger grüner Apfel, Birne, weisser Pfirsich und Zitronenkonfitüre

## Geschmack

Am Gaumen trocken mit angenehm fruchtigen und weichen Eindruck. Lang anhaltender und leicht mineralischer Abgang. Sehr lecker und sehr angenehm zu trinken.

## Was passt dazu

Käsesorten mit gewaschener Rinde<br>Weiße Spargelsuppe<br>Penne Terreni alla Maggia mit 4 Käsesorten<br>Ravioli mit Ricotta und Spinat<br>Rohe Meeresfrüchte