



CANTINA ALLA MAGGIA  
ASCONA

# Kerner

Ticino DOC



Unser Betrieb war einer der ersten in der Schweiz, der Kerner anpflanzte und sein Potenzial erkannte. Das Maggia-Delta bietet ideale Bedingungen für einen brillanten, reinen Ausdruck dieser halbaromatischen deutschen Rebsorte, die aus einer Kreuzung zwischen den Sorten Trollinger und Riesling hervorgegangen ist.

Jahrgang	2024
Rebsorte	Kerner
Alkoholgehalt	12.5% vol.
Lage des Weinbergs	Ascona
Alter der Rebstöcke	Über 30 Jahre / 7 Jahre
Boden	Sandig, teilweise kiesig, aus Granit und Gneis
Ertrag pro m2	600 g
Weinausbau	6 Monate im Stahltank (2 Monate auf der Feinhefe)
Aufbewahrung	2025-2028
Beschreibung des Jahrgangs	Ein sehr regnerisches und frisches Frühjahr, gefolgt von einem sonnigen und trockenen Sommer. Dank eines günstigen Septembers konnte eine gute Reifung der Trauben erreicht werden.
Vinifizierung	Alkoholische Gärung ohne Malolaktik und Ausbau im Stahltank.

## Wie es aussieht

Zartes, leuchtendes Gelb mit grünlichen Reflexen.

## Aromen

Floraler Auftakt mit weißem Blauregen und Akazienblüten. Fruchtig und zitrusartig, mit dominanter knackiger grüner Apfel. Bei optimaler Trinktemperatur zeigen sich feine balsamische Noten.

## Geschmack

Trockener und geradliniger Gaumen. Hervorragende Persistenz. Mittlerer Körper. Angenehm mineralischer und frisch-salziger Abgang.

## Was passt dazu

Loto-Reis mit jungem Blattspinat und Kuhmilch-Buscion, Pasta Filata Käsesorten oder mit Weißschimmelrinde, Weiße Pizzen, Vegetarische Gerichte - auch mit Spargel.



CANTINA ALLAMAGGIA  
ASCONA

Cantina alla Maggia

Via Muraccio 111 CH-6612 Ascona

Phone +41 91 792 33 11 - [info@terreniallamaggia.ch](mailto:info@terreniallamaggia.ch) - [www.terreniallamaggia.ch](http://www.terreniallamaggia.ch)