

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	2025
Rebsorte	Kerner
Serviertemperatur	8°C
Lage des Weinbergs	Ascona
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
Alkoholgehalt	13.5 % vol.

Wie es aussieht

Strohgelb mit grünlichen Reflexen.

Aromen

Deutliche Noten von reifer Birne, gefolgt von grünem Apfel und Wintermelone. Im Finale zeigen sich frische aromatische Kräuter wie Minze und Salbei.

Geschmack

Am Gaumen überzeugt er durch seine Fülle und Salzigkeit. Eine angenehme Persistenz begleitet einen leicht bitteren Abgang, der durch die ausgeprägtere Struktur geprägt ist und den Charakter des Jahrgangs bestätigt.

Was passt dazu

Gekochte Granseola, Egg Royale, Risotto Terreni alla Maggia mit Borretschpesto, Spinat und Schafs-Büscion.

Vinifikation

Lese Ende August 2025. Vinifikation und Ausbau im Edelstahltank. Reifung 6 Monate (davon 2 Monate auf der Feinhefe). Die durch die optimale Traubenreife erreichte Struktur verleiht auch diesem Wein ein gutes Lagerpotenzial.

Ausbau

6 Monate Reifung im Stahl. Alkoholische Gärung, ohne Malolaktik

Jahrgang

Gesunde, qualitativ hochwertige Trauben prägen diesen Jahrgang. Ein mildes Augustwetter mit kühlen Nächten förderte die Entwicklung feiner Aromen und intensiver Farbtöne. Die Erträge lagen leicht über dem Vorjahr. Der warme und überwiegend trockene September ermöglichte eine ruhige und gut geplante Lese, die für Ausgewogenheit und optimale Reife sorgte.

Lagerung

2026-2029