

KERN WINERY – PINOT BLANC 2020, SEC FICHE TECHNIQUE

Aperçu de la cave

Petr et David Kern sont le duo père-fils actuellement derrière le domaine familial situé dans la ville de Dolni Dunajovice, dans la sous-région morave de Mikulov. La famille cultive 25 hectares. Les vignobles actuels de Březácko Liščí vrch et Ořechová Hora se trouvent respectivement à 284 m et 265 m d'altitude.

La bio-région de Mikulov est la région panonienne la plus typique de la République tchèque. Les vestiges de la flore forestière-steppe originale ont été préservés ici uniquement par fragments sur les talus, caractérisés par des espèces et des communautés thermophiles. Et dans ces endroits très chauds, les vignes prospèrent.

L'approche familiale en matière de vinification est de travailler avec soin et amour, mettant leur âme dans ce processus. Ils croient qu'en procédant ainsi, cela se reflétera dans les raisins et dans le produit final - le vin.

Tous les raisins sont traités avec délicatesse : les vins blancs sont produits à l'aide d'une technologie de fermentation contrôlée et mûrissent dans des cuves en acier inoxydable avant la mise en bouteille, tandis que les vins rouges attendent toujours au moins un an dans des fûts en bois avant d'être mis sur le marché.

Vin

Type de récipient de vieillissement : cuve en acier inoxydable

Sucre résiduel : 1,5 g/l

Acidité : 5,3

Alcool : 13 %

Recommandations d'accords mets-vins

Convient pour une consommation décontractée et des dégustations avec des poissons, fruits de mer, plats asiatiques, fromages doux et légumes.

Température de service

11-13 °C

Potentiel de vieillissement

Jusqu'à 5 ans.



KERN WINERY – PINOT BLANC 2020 DRY

Winery Overview

Petr and David Kern are the father and son duo currently behind the family winery, located in the town of Dolni Dunajovice, in the Moravian sub-region of Mikulov. The family has 25 hectares under cultivation. The current vineyards of Březácko Liščí vrch and Ořechová Hora are at 284m and 265m respectively.

The Mikulov bio-region is the most typical Pannonian region in Czechia. The remnants of the original forest-steppe flora have been preserved here only in remnants on the balks, they are characterized by thermophilic species and communities. And in these very warm locations, grapevines thrive.

The family approach to winemaking is to work with care and love, putting their very souls into it. They believe that in so doing, it will be reflected in the grapes and in the final product – wine.

All grapes are gently processed - the white wines are produced using controlled fermentation technology and mature in stainless steel tanks before bottling, while the red wines always wait at least a year in wooden barrels before being placed on the market.

Wine

- Type of aging vessel: Stainless steel tank
- Residual sugar: 1.5
- Acidity: 5.3
- Alcohol: 13%

Food pairing recommendations

- Suitable for casual drinking and tasting with fish, seafood, Asian dishes, soft cheese, vegetables

Serving temperature

- 11-13 °C

Aging potential

- Up to 5 years.

