

## KERN WINERY – Welschriesling Beton FICHE TECHNIQUE

### Aperçu du vignoble

Petr et David Kern sont le duo père-fils actuellement à la tête du vignoble 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 situent à 284 m et 265 m respectivement.

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

L'approche familiale de la vinification consiste à travailler avec soin et amour, y mettant toute leur âme. 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 par 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 de bois avant d'être mis sur le marché.

### Vin

Type de contenant de vieillissement : Œuf en béton

Sucre résiduel : 2,1

Acidité : 6,5

Alcool : 13,5 %

### Recommandations d'accords mets-vins

Poisson, fruits de mer, poulet rôti aux herbes

### Température de service

10-12 °C

### Potentiel de vieillissement

Jusqu'à 5 ans.



## KERN WINERY – Welschriesling Beton (Concrete egg)

## Winery Overview

Petr and David Kern are the father and son duo currently behind the family winery, located in the town of Dolní Dunajovice, in the Moravian sub-region of Mikulov. The family has 25 hectares under cultivation. The current vineyards of Březácko Liščí vrch and Ořešková 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: Concrete Egg
- Residual sugar: 2.1
- Acidity: 6.5
- Alcohol: 13.5%

### Food pairing recommendations

- Fish, seafood, roast chicken with herbs,

Serving temperature

- 10-12 °C

## Aging potential

- Up to 5 years.

