

# Kerner – Domaine Monteberg – Heuveland, Belgique – 2017

**Cépages** : 67% Kerner, 20% Siegerrebe, 5% Müller-Thurgau%, 5% Solaris et 3% Chardonnay

**Climat** : Pentes sud-face (quelques-uns SW ou SE). Bois protection du nord. A courte distance de la côte (climat océanique tempéré), favorable contre le gel.

**Sol** : Sable avec des pierres blanches et grandes structures de grès de fer (drainage naturel).

**Vinification** : Fermentation Séparé en cuves d'acier inoxydable. Kerner a également reçu une fermentation malolactique après la fermentation alcoolique. Assemblage, "passage au froid", filtration et mis en bouteille.

**Dégustation** : Le vin est brillant et de couleur claire, des arômes complexes tels que Peche-abricot, fruits blancs traduits comme la pomme, des notes florales telles que des pétales de rose et impression lumineuse de fleurs de sureau. Ce dernier est légèrement plus accentuée dans la bouche. Le vin a une belle caudalie ce qui invite bientôt une autre gorgée

**Accords** : A l'apéritif ainsi que sur un repas plus léger, comme une salade, des palourdes, apéritif et les asperges