

2018 Kerner Kabinett feinherb



ursprünglich

1929 in Lauffen am Neckar aus rotem Trollinger und weißem Riesling gekreuzt, begann die ruhmreiche Verbreitung der Kernertraube. Sie gilt als eine der wertvollsten Neuzüchtungen und wird heute sogar in Südafrika kultiviert. Seit einigen Jahren jedoch ist der Kerner im Anbau stark rückläufig. Völlig zu unrecht, wie wir finden!

Die Rebsorte ist anspruchsvoll und erfordert eine besonders sorgsame Pflege im Weinberg. Drum haben wir für unseren Kerner eine vor kalten Fallwinden geschützte und mikroklimatisch günstige sonnige Hügellage gewählt, die es vermag das außerordentlich feinfruchtige Potential seiner Trauben zu entwickeln. Die zarten Aromen von Melone und Mirabelle strömen zunächst in die Nase bevor sie komplex harmonisch die Zunge besiedeln. Leicht würzige Noten mit Anklängen an Anis umspielen seine prägnante Säurestruktur, während viel süße Frucht einen wunderschönen, vollmundigen und dennoch eleganten Nachhall ausformt.

Unseren Kerner empfehlen wir gerne zur herzhaften Regionalküche. Rezepte aus Omas Kochbuch wie süß-saure Nierchen oder gekochte Kalbszunge erfahren in seiner Begleitung eine wahre Genussrenaissance.

Trinktemperatur	12 - 14 °C
Alkohol	12,5 %vol
Restsüße	13,6 g/l
Säure	5,6 g/l
Art.-Nr.	n° 30
Füllmenge	1,0 l
Allergenheinis	Enthält Sulfite