

Kerner "der Süffige" QbA

Jahrgang: 2022

Analysewerte:

Restsüße: 23,9 g/L **Säure:** 5,1 g/L **Alkohol:** 11,0 % Vol.

Trinktemperatur: 8 bis 10 °C

Prämierungen: Landesweinprämierung 2023 BRONZE

Geschmack

Leichter und unaufdringlicher Kerner mit zarten Zitrusnoten und frischer Säure, prima abgerundet von einer sehr angenehm wirkenden, spürbaren Süße.

Rebsorte: Kerner

Neuzüchtung war einmal! Die Kreuzung aus Trollinger und Riesling aus dem Jahr 1929 ist jedem Weinfreund ein Begriff. Aber jetzt wird der Kerner - fast als Geheimtipp - noch einmal "neu entdeckt". Ganz dem Trend zu frischen und rassigen Tropfen folgend, macht der nach dem württembergischen Poeten Justinus Kerner benannte Weißwein wieder richtig Boden gut. Dem Riesling ähnlich, mit einem charaktervollen Bouquet und ausgewogener Säure, ist er je nach Qualitätsstufe vielseitig einsetzbar.

Essensempfehlung

Der Kerner passt sehr gut zu leichteren Gemüse- und Fischgerichten, eignet sich aber auch prima als unkompliziertes Viertele.

