



## 2019 **Kerner** ★ QbA trocken



Kerner



Hervorragender Wein aus ertragsreduziertem Anbau. 70 Liter pro Ar (100 m<sup>2</sup>) Anbaufläche.



|                            |                     |
|----------------------------|---------------------|
| Vorhandener Alkoholgehalt: | 12,5 % vol. Alkohol |
| Restzucker:                | 7,4 g/l             |
| Gesamtsäure:               | 5,7 g/l             |



Stuttgart



Im Geschmack zeigt sich eine zarte Mango-Note, begleitet von Nuancen von grünem Apfel und Eisbonbon. Ein typischer Kerner, der durch seine blumige Fülle an Aromen in der Nase und am Gaumen besticht. Durch die zarte Säure präsentiert er sich erfrischend und bleibt fein am Gaumen zurück.



Dieser Wein erinnert in der Nase neben Rosen-Blütenduft deutlich an Weinbergpfirsich.



Leichte und dezente Vorspeisen, wie Fisch- oder Gemüseterrinen, zu sommerlichen Salaten, zu Fisch, Geflügel und Kalbfleisch, zu Spargelgerichten, zu mildem Schnittkäse und Frischkäse.



Trinktemperatur 8 - 10 °C



Kühl bei gleichbleibender Temperatur lagern. Nicht der direkten Sonneneinstrahlung aussetzen.



Enthält Sulfite. Das Auskristallisieren von Weinstein ist eine natürliche Reifeerscheinung. Weder Weinstein noch Depot wirken sich negativ auf Geschmack und Geruch des Weins aus.