

Weingut Kuhnle

Weinstadt-Strümpfelbach

Kerner Kabinett trocken



Wein-Pass

Jahrgang:	2023
Name der Einzellage:	
Rebsorte:	Kerner
Qualitätsstufe:	Kabinett
Geschmacksrichtung:	trocken
Flaschengröße:	0,75 l
Artikelnummer:	03
Hinweis	enthält Sulfite

Analysenwerte:

Mostgewicht:	92,00°Oe
Alkohol:	12,40%vol
Restzucker:	8,40 Gramm/Liter
Säure:	5,80 Gramm/Liter

Der Kerner entstand im Jahr 1929 in Weinsberg durch eine Kreuzung des blauen Trollinger mit dem weißen Riesling. Benannt wurde er nach dem schwäbischen Dichter Justinus Kerner.

Im Glas schimmert er in einem mittleren gelb, duftet intensiv nach grünem Apfel, Birne und Aprikose. Am Gaumen frisch und fruchtig, die milde Säure macht ihn zu einem ausgewogenem Alltagswein. Als Kabinett trocken ausgebaut passt dieser fruchtige Kerner hervorragend zu sommerlichen Salaten, aber auch zu Fisch und hellem Fleisch wie Kalb und Geflügel. Dank seiner milden Säure und einem langen Abgang passt er auch sehr gut zu Spargel und jungem, frischem Käse.

Empfohlene Trinktemperatur: 8 - 10 °C