



Wein-Empfehlung

Württemberg • Brackensteiner Heuchelberg

Kerner

Erzeugerabfüllung • Halbtrocken, fein und blumig

Bei Brackenheim, der Geburtsstätte des ersten Bundespräsidenten Theodor Heuss, wächst der Kerner, welcher, obwohl eine Kreuzung aus Trollinger und Riesling, ein Weißwein ist. Die Kerner-Traube liebt Böden, die weder zu nass noch zu trocken sind. Eine lange Reifezeit bis in den Spätherbst ermöglicht Mostgewichte über denen des Rieslings.

Der Kerner hat eine sonnengelbe Farbe. Sein Bukett ist etwas aromatischer als beim Riesling. Er hat eine angenehme Säure, ist fein aromatisch und fruchtig mit einem leichten Muskat-Ton. Sein Aroma erinnert oft an Birne, Orangenkonfitüre, grünen Apfel oder Aprikose. Getrunken wird er als saftiger Schoppenwein und ist wegen seiner lebendigen Säure auch ein idealer Schorlewein.

Der Kerner passt gut zu leichten und dezenten Vorspeisen wie Fisch- oder Gemüseterrinen, zu sommerlichen Salaten, zu Fisch, Geflügel und Kalbfleisch, zu Spargelgerichten, mildem Schnitt- und Hartkäse oder auch zu Frischkäse.

Trinktemperatur: 8-10 °C
Lagerfähigkeit bis zu 3 Jahren
Restzucker: 21 g / Liter
Säure: 6 g / Liter
Alkohol: 12 % vol.

1,0 Liter-Flasche

