W e i n e x p e r t i s e

*Die analytischen Werte sind ca-Werte und können sich bei Nachfüllung leicht verändern.

Weingut Georg Naegele Schloßbergkellerei GmbH&CoKG, Schloßstrasse 27-29, 67434 Hambach/Weinstrasse
Telefon: 06321-2880 - Telefax: 06321-30708 - info@naegele-wein.de

W e i n e x p e r t i s e



2022 Kerner feinherb

Wein enthält Sulfite, Verschlussart: Drehverschluss

Artikel:	264-22
Gebinde:	0.75 Ltr.
Land/Anbaugebiet:	Deutschland/Pfalz
Jahrgang:	2022
Ort/Lage:	Hambach
Boden:	Kerner
Rebsorte:	Kerner
Qualitätsstufe:	QBA
Geschmacksrichtung:	feinherb
Besonderheiten:	Die Rebsorte Kerner ist nach dem aus Weinsberg in Württemberg stammenden Weindichter Justinus Kerner benannt. Sie ist eine früh reifende und frostharte Sorte, die nicht nur gute Erträge, sondern in der Regel auch hohe Mostgewicht erreicht.
Auszeichnung:	Goldene Kammerpreismünze 2023
Auslobung:	Harmonisches Säure-Süße Spiel. Die gut eingebundene Restsüße macht diesen Wein zu einem erfrischenden Geschmackserlebnis. Feine Aromen von Johannisbeeren und Holunderblüten verleihen dem Wein Frucht und Saft.
Speiseempfehlung:	Genießen Sie ein Glas zur Entspannung nach Feierabend, oder kombinieren Sie diesen Wein mit scharfen, süß-sauren Gerichten der asiatischen Küche.
Trinktemperatur:	8-10
Alkohol:	11,4 %Vol.
Restzucker:	19,3 g/l

*Die analytischen Werte sind ca-Werte und können sich bei Nachfüllung leicht verändern.

Weingut Georg Naegele Schloßbergkellerei GmbH&CoKG, Schloßstrasse 27-29, 67434 Hambach/Weinstrasse
Telefon: 06321-2880 - Telefax: 06321-30708 - info@naegele-wein.de