



# **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.



# Weinexpertise



## 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:            | 11,37 %Vol.   |
| Restzucker:         | 18,7 g/l  |

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