



SCHWARZ WEINGUT

2018

KERNER

Klassifikation	Gebietsklassiker
Flasche	1,0 l
Rebsorte	100 % Kerner
Lage	Untertürkheimer Mönchberg
Geschmack	halbtrocken
Gärung	Im Edelstahltank kühl vergoren bei 15 – 16°C
Ausbau	Edelstahltank, Feinhefelager bis März
Alkohol	12,0 % Vol
Restzucker	14,3 g/l
Säure	6,2 g/l
Trinktemperatur	8°C

Benannt nach dem schwäbischen Dichter Justinus Kerner trat diese Rebsorte durch die Kreuzung von Trollinger und Riesling 1929 in Erscheinung. Seine Kennzeichen sind seine feine Fruchtaromatik und die lebendige Säure – typisch ist außerdem ein leichter Muskatton.

Weine und weinhaltige Getränke enthalten Sulfite.