

WEIN KONVENT DÜRRENZIMMERN



Bestell-Nr.: 0401341

Kerner

Kerner ist eine württembergische Rebsorte, welche aus Riesling und Trollinger entstanden ist.

Im Glas findet man ein grünelbes Farbspiel. Die Aromen reichen von feinduftigen Quitten, Stachelbeeren und Mirabellen hin zu dezenten Noten von heimischen Kräutern. Dieser Aromenreichtum präsentiert sich so auch am Gaumen, gepaart mit einem ausbalancierten Süße-Säure-Spiel. Insgesamt ist dieser Wein frisch und, lebendig und charmant im Nachhall.

Speiseempfehlung: Leichte Sommerküche, fruchtig-scharfe asiatische Küche

Jahrgang:	2022
Trinktemperatur in °C:	5 - 7
Brennwert/Energie:	307 kJ (73 kcal)
Alkoholgehalt:	11,0 % vol.
Restzucker:	21,1 g/l
Säure:	5,6 g/l
Sorte:	Kerner
Geschmack:	fruchtig
Qualität:	Deutscher Qualitätswein
Anbaugebiet:	Württemberg
Bodenart:	Keuperverwitterungsböden
Flaschengröße:	1 l
Weinart:	Weißwein

APNR: 00900623

enthält Sulfite