

2022er Kerner trocken

GUTSWEIN

Rebsorte

Kerner

Analyse

A 12,5 % Vol · WS 6,6 g/l · RZ 7,9 g/l

Bodenart

Wächst auf sehr tiefgründigem Löss-Lehm
in nebelfreier Hochlage.

Vinifikation

Temperaturkontrollierte Vergärung im
Edelstahltank, um diesem Wein eine klare, exotische
Frische zu verleihen.

Sensorik

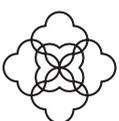
Rein in den Korb, raus in die Natur: ein Wein
als flüssiges Sommerpicknick. Schmeckt immer, geht
immer, hat immer gute Laune im Gepäck. Knackig,
köstlich, kraftvoll. Feine Cassis-Note.

Trinktemperatur

5–10° C

Trinkempfehlung

Ein unkomplizierter, bekömmlicher
Alleskönner, auf der Terrasse oder einfach so
zwischen durch!



cisterzienser weingut