

WEINKELLEREI HOHENLOHE
FÜRSTENFASS



Kerner QbA halbtrocken



Anbaugebiet:	Württemberg
Rebsorte:	Kerner
Geschmack:	halbtrocken
Qualität:	Qualitätswein
Ausbau:	Edelstahl
Jahrgang:	2018
Artikel-Nr.:	5320
Charge:	000310319
EAN Flasche:	4014839053201
EAN Verpackung:	4014839053270
Flasche:	Schlegel Liter grün Schraube

Alkohol:	13,00%vol.
Restzucker:	15,40 g/l
Säure:	5,70 g/l

Trinktemperatur: 8 - 10 Grad

Speiseempfehlung: zu Cremesuppe von Topinambur mit Estragon, scharfen und pikanten Gerichten, Kürbissuppe

Beschreibung: Duftiger Weißwein mit dezentem Muskatton. Im Aroma würzig und frisch mit herrlicher Frucht.

Allgemein:

Der Kerner ist eine Neuzüchtung aus Trollinger und Riesling, der Staatlichen Lehr- und Versuchsanstalt Weinsberg. Benannt wurde die Sorte nach dem Weinsberger Dicher, Arzt und Weinfreund Justinus Kerner. Farbe und Geschmack: Das Bukett des Kerners lässt viele Fruchtkomponenten, wie Birne, Orangenkonfitüre, grüner Apfel und Aprikose erkennen.

Unsere Wein- und Sektprodukte enthalten Sulfite.