

2018
KERNER
KABINETT



HERKUNFT:

Wir bauen die regional typische Rebsorte Kerner auf den sanften Hügeln rund um Wahlheim an. Dort stehen unsere Reben am Südhang, was eine optimale Sonneneinstrahlung gewährleistet und eine hohe Traubenreife zur Folge hat. Die Rebsorte Kerner besticht durch ihr außerordentlich fruchtiges Bukett.

BEWIRTSCHAFTUNG:

All unsere Weinberge werden nachhaltig und schonend bewirtschaftet. Entblätterung und die Einstellung auf den passenden Ertrag per Hand gewährleistet die geforderte Qualität der Trauben. Unsere Böden sind uns wichtig, sie werden durch die Wurzeln der eingesäten Begrünung natürlich gelockert und ziehen durch die Pflanzenvielfalt wichtige Nützlinge wie z.B. Bienen an. Ertrag: 80 hl/ha.

AUSBAU:

Gesundes Lesegut, lange Standzeiten auf der Maische und schonende Sedimentation des Mostes garantieren eine maximale Aromausbeute ohne Zusatzstoffe. Eine gekühlte Vergärung bewirkt einen vielschichtigen, fruchtigen Geschmack. All unsere Weine sind vegan.

GESCHMACK:

Fruchtiges Bukett, ausgewogenes Süße-Säure Spiel und eine frische Leichtigkeit. Die angenehme Restsüße bedeutet pure Trinkfreude, nicht nur zum Dessert.

ANALYSE:

57,9 g/l Restzucker, 6,2 g/l Säure, 8,5 vol% Alkohol

