

2021er Würzburger Marienberg **Kerner** – Alte Reben

Deutscher Qualitätswein Franken

Unser Kerner besticht durch eine harmonische Balance aus fruchtig, würzigen Aromen, einer frischen Säure und seiner leichten Fruchtsüße. Die über 40 Jahre alten Reben sorgen für Extrakt und der tiefgründige Muschelkalkboden, auf dem sie wachsen, verleiht dem Wein seine typische, kräuterwürzige Note.

Konsequente Ertragsreduzierung im Weinberg, selektive Handlese und der Ausbau im renommierten Winzerbetrieb sind der Garant für die hochwertige Qualität.

Wir geben den Weinen lange Zeit zum Reifen. Nach der Gärung im Edelstahl bleiben sie für mindestens 9 Monate auf der Feinhefe, bevor sie auf die Flaschen kommen und dort noch für weitere Monate ruhen, bis wir sie in den Verkauf geben.

Der Kerner ist ein vielseitiger Essensbegleiter für würzige und pikante Speisen. Er passt genauso zum asiatischen Curry, wie zur deftigen fränkischen Brotzeit oder zu einem kernigen Käse.



Bezeichnung: Kerner - Alte Reben

Jahrgang: 2021

Anbaugebiet: Franken, Bereich Main Süden (südliches Maindreieck)

Lage: Würzburger Kirchberg (Großlage Marienberg)

Boden: Muschelkalk

Erziehungssystem: Zapfenschnitt

Ernte: Handlese

Erntezeitpunkt: 2. Oktober 2021

Ausbau: kurze Maischestandzeit, spontane Angärung, Vergärung im Edelstahl, 9-

monatige Reifung auf der Feinhefe

Alkohol: 12,0 % vol

Restzucker: 5,5 g/l

Säure: 7,5 g/l

Enthält Sulfite



Tel: 0176 54983513