

2018 KERNER trocken Qualitätswein Pfalz



„Nomen est Omen“ könnte man bei der kernigen Struktur des Kerners denken, doch eigentlich erhielt die heute fast 90jährige Lauffener Züchtung aus Trollinger und Riesling ihren Namen nach dem Dichter Justinus Kerner. Bei der Fülle an fruchtigen Aromen wie Birne, Stachelbeere und Apfel, gepaart mit einer leicht grünen Note wie Zitronengras sowie einer schönen, eleganten Würze könnte man aber durchaus zum Dichter werden.

Gleichzeitig offenbart Kerner mit dieser Frucht- aromatik die väterliche Dominanz der Riesling- Gene, die sich aber auch schon in der gelb-grünen Beerenfarbe ausdrückt. Ihre „kernig“ stabile Art zeigen die Kernerreben bereits im Weinberg, wo sie auch mal strengen Frost vertragen oder im Herbst lange mit gesund reifenden Trauben glänzen.

In jedem Fall ist dem Züchter August Herold damit eine Rebsorte gelungen, die sowohl solo im Sommer ein erfrischender Genuss ist als auch in Kombination mit einem Picknickkorb voller Leckereien wie Camembert, Schinken, Gemüsesticks und Kräuterquark mit frischem Baguette.

Empfohlene Trinktemperatur: 9 – 11 °C

Trinkreife: Jetzt bis 2021

Alkohol: 12,5 % vol.

Artikel-Nr.: 16

Füllmenge: 1 l

Allergenhinweis: enthält Sulfite