

2017er Kerner feinfruchtig



Kerner ist eine eher unbekannte Rebsorte, die bei uns aber eine große Rolle spielt.

Dieser Wein besticht durch sein Bukett, eine wahre Fruchtbombe, was seine Restsüße unterstreicht.

Ausbaustil: zehnstündige Maischestandzeit, langsame und gezügelte Vergärung im Edelstahltank, abstoppen über Kälte und anschließende Filtration und Abfüllung

Qualitätsstufe	Gutsweine
Art	Weißwein
Rebsorte	Kerner
Jahrgang	2017
Inhalt	0,75 l
Geschmacksrichtung	feinfruchtig
Säure	7,9 g/l
Restzucker	36,7 g/l
Alkoholgehalt	9,5 % Vol.