

Weinexpertise

KERNER AUSLESE süß

Jahrgang: 2022

Qualitätsstufe: König

Rebsorte: Kerner

Optimale Serviertemperatur: 10-12° C

Verschluss: Naturkork

Restsüße: 67,8 g/l · Säure: 7,7 g/l · Alkohol: 9,0 %

Weinbeschreibung

Die Rebsorte wurde 1929 in der Weinbauschule Weinsberg aus den Sorten roter Trollinger und Riesling von August Herold gekreuzt. Ihren Namen erhielt die Neuzüchtung 1969 vom schwäbischen Dichter Justinus Kerner, der in Weinsberg gelebt hatte. Ausgehend von der Pfalz verbreitete sich die Rebsorte über die deutschen Anbauggebiete bis ins Ausland.

Die Kerner Auslese erstrahlt in einem hellen Goldgelb im Glas. Im Bouquet feinduftige Noten von Quitte und grünem Apfel. Am Gaumen macht sich eine verspielte Würze von Zitronenmelisse gepaart mit einer feinen Honigsüße breit. Die feine Süße bleibt bis in den Abgang erhalten und paart sich dort mit der feinen Säure.

Speiseempfehlung

Die Pfälzer Dampfnudel mit typischer Salzkruste, in Begleitung von Weinsauce passt hervorragend zu dieser Kerner Auslese. Aber auch ein scharfer Couscous Salat mit Limetten-Hähnchen wird wunderbar begleitet. Eine herzhafte Käseplatte mit Brie und anderem Weichkäse ist ebenso zu empfehlen.

