Weinexpertise
KERNER Kabinett mild

Jahrgang: 2025
Qualitätsstufe: Bauer
Rebsorte: Kerner
Optimale Serviertemperatur: 6 – 8° C
Verschluss: Drehverschluss
Restsüße: 27,0 g/l · Säure: 6,3 g/l · Alkohol: 12 %

Weinbeschreibung



Die Rebsorte wurde 1929 in der Weinbauschule Weinsberg aus den Sorten roter Trollinger und Riesling von August Herold gekreuzt. Früher war die weiße Rebsorte noch unter dem Namen “Weißer Herold“ bekannt. In den 70er Jahren wurde sie nach dem schwäbischen Dichter Justinus Kerner benannt. Ausgehend von der Pfalz verbreitete sich die Rebsorte über die deutschen Anbaugebiete bis ins Ausland.

Im Glas zeigt sich der Kerner in einem blassen Gelbgrün. In der Nase präsentiert sich das typische Aroma von Eisbonbon, welches durch fruchtige Nuancen von Ananas und Birne ergänzt wird. Im Geschmack ein süßer Obstkorb voller heimischer Früchte wie Birne und schwarze Johannisbeere. Insgesamt ein sehr spritziger und fruchtiger Wein mit dezenter Säure.

Speiseempfehlung

Der milde Kerner passt gut zu aromatischen, würzigen Gerichten wie Hähnchen mit Ananas oder Thai-Curry mit Kokosmilch. Besonders gut passt er auch zu gegrilltem Fisch oder Sushi. Gerne auch zu Salaten und leichten Kräutergerichten und im Frühling zu Spargel.