



## **2024 Kerner halbtrocken - Gutswein**

**Bestellnr.: 331**

Jahrgang: 2024  
Rebsorte: Kerner  
Geschmacksr.: halbtrocken  
Anbaugebiet: Rheinhessen  
Inhalt: 0,75 l  
Alkohol: 11,5 vol.%  
Säure: 5,6 g/l  
RZ: 14,1 g/l  
Auszeichnung: Silberner Kammerpreis

### **Das Terroir**

Unsere Weine wachsen in unseren eigenen Weinbergen rund um Albig, mitten im Herzen von Rheinhessen. Vor 20 Mio. Jahren prägte das Urmeer diese Gegend. Heute ermöglichen uns verschiedene Bodenarten und interessante kleinklimatische Bedingungen eine Vielfalt an Rebsorten anzubauen. Unsere Gutsweine sind niveauvolle Weine für jeden Tag mit überzeugendem Sortencharakter.

### **Vinifizierung**

Früh am Morgen wurden die kühlen Trauben geerntet, nur im freien Fall bewegt und schonend gekellert. Die Vorklärung des Mostes erfolgte über eine 18-stündige Sedimentation. Anschließend vergoren wir den Most über 4 Wochen im Edelstahltank mit ressourcenschonender Temperatursteuerung bei 16-19°C. Die Lagerung auf der Feinhefe über 4-5 Monate verleiht diesem Kerner seine Eleganz und Cremigkeit.

### **Weinbeschreibung**

Der leichte Boden mit Sand und Löss schenkt dem Kerner seine feine Frucht und frühe Reife. In Nase und Mund erinnert dieser Wein an Trauben und reife Birnen. Er begeistert mit Saftigkeit und Frucht.

### **Empfehlung**

Trinktemperatur: 8-12°C  
passt gut zu gebratenem Geflügel, Rindfleisch



FEINE WEINE – PRODUZIERT MIT RESPEKT VOR MENSCH UND NATUR AUS ÜBERZEUGUNG

Weingut Jung & Knobloch, Langgasse 46, 55234 Albig [www.weingut-jung-knobloch.de](http://www.weingut-jung-knobloch.de)