



2023 Kerner Spätlese – Albig

Bestellnr. 351

Jahrgang: 2023
Rebsorte: Kerner
Geschmacksr.: feinfruchtig
Anbaugebiet: Rheinhessen
Inhalt: 0,75 l
Alkohol: 10,0 vol. %
Säure: 6,4 g/l
RZ: 53,9 g/l
Auszeichnung: Silberner Kammerpreis



Das Terroir

Unser Weindorf Albig liegt im Herzen von Rheinhessen. Vor 20 Mio. Jahren prägte das Urmeer diese wunderbare Weingegend. Wertvolle Ablagerungen und Muscheln erzählen diese faszinierende Geschichte. Die Albiger Weinberge sind überwiegend geprägt von kalkhaltigen Böden mit fruchtbaren Tonanteilen. Sie bilden heute die Grundlage für einzigartige mineralische Weine voller Frucht.

Vinifizierung

Die Trauben wurden spät im Herbst mit über 90° Oechsle geerntet. Die Beeren wurden ausschließlich im freien Fall bewegt und schonend abgepresst. Anschließend vergor der Most 8 Wochen im Edelstahltank mit ressourcenschonender Kühlung bei 16-19°C. Das Lager auf der Feinhefe über 3-4 Monate gibt dem Wein Struktur und Cremigkeit. Die ganz eigene Frucht und Fülle bringt der ausgewogene Anteil an sorteneigenem Traubensaft.

Weinbeschreibung

In Nase und Mund erinnert dieser Wein an frische Trauben und feine Äpfel. Wie bei reifen Früchten, so schenkt auch bei diesem Kerner die fruchteigene Süße das volle Aroma und begeistert mit Saftigkeit und Frische. Ein volles Geschmackserlebnis.

Empfehlung

Trinktemperatur: 8-12°C



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

Weingut Jung & Knobloch, Langgasse 46, 55234 Albig www.weingut-jung-knobloch.de