

Weinexpertise



Rebsorte:	KERNER
Qualitätsstufe:	Qualitätswein b. A.
Geschmacksrichtung:	lieblich
Jahrgang:	2022
Erzeuger, Abfüllung:	Weinhaus Andreas Clauß
Weinbereitung:	sehr langsame, gekühlte Gärung im Edeltank
Alkohol:	12,0 % vol.
Säure:	6,4 g/l
Restzucker:	26,1 g/l
Allergene:	enthält Sulfite
Weincharakteristik:	frischer, süßer Kerner der durchaus an Riesling erinnert, mit tollen, exotische Fruchtaromen, die elegante Säure lässt die Süße in herrlicher Harmonie erscheinen
Optimale Trinkreife:	bis 2025
Trinktemperatur:	9 - 12 °C
Essensbegleiter zu:	herzhaften Speisen, asiatische Gerichte (süß-sauer) oder einfach so ein Gläschen zum „Dessert“

Weinhaus Andreas Clauß, Sonnendorf 17, 99518 Bad Sulza
Telefon 036461 20 600
e-mail: info@thueringer-wein.de