



KERNER KABINETT

Jahrgang

2024

BODEN

Unser Kerner stammt aus verschiedenen von Kalk geprägten Weinbergen. Auf den kalkhaltigen Böden ernten wir goldgelbe Trauben, die Weine mit Fülle und moderater Säure hervorbringen.

BEWIRTSCHAFTUNG

All unsere Weinberge werden biologisch und ressourcenschonend bewirtschaftet. Wir arbeiten mit individuellen Einsaaten, dem eigenen Kompost und natürlich viel ökologischem Handwerk.

AUSBAU

Gesundes Lesegut, eine schonende Weiterverarbeitung der Trauben und natürliche Klärung des Mostes durch Sedimentation garantieren eine maximale Aromaausbeute ohne Zusatzstoffe. Eine spontane Vergärung mit natürlichen Hefen bewirkt einen vielschichtigen Geschmack. Der alte Gewölbekeller ist der Rückzugsort für unsere Weine. Die Uhren ticken hier unten etwas langsamer, denn es braucht Zeit, um echten Charakter zu entfalten. So lagern unsere Weine bis zur Abfüllung auf der Hefe.

All unsere Weine sind vegan.

GESCHMACK

Unser Kerner Kabinett besticht mit Noten von Zitronenmelisse und reifen gelben Früchten im Bukett. Leichte Pfirsichnote im Geschmack, gepaart mit einem schönen Süße-Säure-Spiel. Ein typischer Kabinettwein eben: Leicht, frisch ausgewogen und süffig.

SPEISENEMPFEHLUNG

Passt hervorragend zu Käse und Desserts, aber auch solo an warmen Sommerabenden.

ANALYSE

51,0 g/l Restzucker . 7,1 g/l Säure . 8,5 vol% Alkohol . enthält Sulfite

PORPHYR. BIO. KALK. BIO.

•TJWASO
MÜLLER.
•



Wir sind beide fest verwurzelt mit unserer Herkunft. Klara wuchs mit den kühlen, ursprünglichen Lagen auf Porphyrgestein in Siefersheim auf, Simon mit den wärmespeichernden und fruchtbaren Kalkböden rund um Wahlheim.

Die Farbe Weiß in unserem Etikett steht symbolisch für Porphyry, die Farbe Gelb steht für Kalkstein.

Bei den Gutsweinen kommt das Beste aus beiden Welten zusammen: Kalk & Porphyry, Herkunft & Trinkfreude und natürlich die Handschrift von uns beiden, Klara & Simon. Von Anfang an viel Charakter.