KERNER FEINHERB PFÄLZER TRADITION

CHARAKTERISTIK

In der Nase betörendes Bouquet nach gelben Früchten, wie Mirabelle oder reife Birne. Hinzu kommt ein Hauch Exotikin Form von Zitrusfrüchten. Im Mund saftig, frisch, belebend. Diese Reben wachsen auf kräftigen Böden rund um St. Martin. Die Kerner-Rebe wurde 1929 gezüchtet. Die Pfälzer Winzer waren die ersten, die von der Finesse der Rebsorte überzeugt waren. Wir empfehlen Salat, Gemüse und asiatische Gerichte dazu. Einige frische Himbeeren im Marktsalat oder die Ananas-Stückchen im süß-sauren asiatischen Gemüsegericht passen sehr gut.

PRODUKTINFORMATIONEN

Jahrgang	2025
Rebsorte	Kerner
Qualitätsstufe	Qualitätswein
Linie	Pfälzer Tradition
Geschmack	feinherb
Land	Deutschland
Anbaugebiet	Pfalz
Alkoholgehalt Vol. %	12,5
Säure g/L	6,2
Trinktemperatur	8-12°C
Allergene	enthält Sulfite

RAABE WEIN GbR
Totenkopfstraße 48 / 67487 St. Martin / Tel. +49 6323 2117 / E-Mail info@raabe-wein.de