



2018er Kerner feinfruchtig

geniale Fruchtaromen in der Nase, Würze & Frische mit angenehmer Restsüße



Ausbaustil: zehnstündige Maischestandzeit, langsame und gezügelte Vergärung im Edelstahltank, abstoppen über Kälte und anschließende Filtration und Abfüllung

Qualitätsstufe	Gutsweine
Art	Weißwein
Rebsorte	Kerner
Jahrgang	2018
Inhalt	0,75 l
Geschmacksrichtung	feinfruchtig
Säure	6,4 g/l
Restzucker	44,4 g/l
Alkoholgehalt	10,0 % Vol.