



kerner

feinherb

STILISTIK

„Nice“ - wie unsere jungen Kunden sagen. Ein Kerner, der zeigt, was auch im Basisbereich in dieser Rebsorte stecken kann. In der Nase ein Panorama an Blütenaromen: Akazie, Rose, Hibiskus, dazu etwas Honig, Dörrobst und Zitronenmelisse. Sein typischer Kernerstil zeigt sich gleich anschließend auf der Zunge: Richtiggehend traubig, vollmundig, feinaromatisch mit leichtem Muskatton, saftig mit schönem Trinkfluss und langanhaltendem Abgang.

Seine gut eingebundene Restsüße lässt die Aromen auf der Zunge spielen, seine milde Säure gibt den letzten Schliff für einen Weingenuss, der gerne auch einmal als Schorle gereicht werden kann. Wir sind uns sicher, dass eine Flasche von diesem Fruchtvergnügen viel zu wenig ist und der Satz „Noch eine Flasche bitte“ zum Standard an einem gemütlichen Abend in lustiger Runde wird. Ein Wein für jede Altersstufe!

WEINMOMENTE

Ein kleines Himmelreich zu feinen Fischgerichten wie mariniertes Forelle oder gebeiztem Lachs. Die Süße und Säure der Marinade harmonieren perfekt mit dem Stil dieses Kerners. Aber eigentlich ist er ein Tausendsassa: Probieren Sie ihn zu leichten Geflügelgerichten, dezentem Schnittkäse, Gemüsepfannen oder -terrinen und Salaten. Im Sommer serviert mit frischem Marktgemüse der Saison, im Winter mit gerösteten Sonnenblumenkernen, Apfel und einer Honigvinaigrette.

ICH MAG DEN WEIN,

weil dieser junge, selbstbewusste Aufsteiger mit schwäbischen Dichter Justinus Kerner zeigt, wie weltoffen die Pfälzer schon immer waren und eben gute Produkte schätzen.

Florian Geisser



weingut geisser gbr

LÄNGELSTRASSE 1 · 76889 SCHWEIGEN-RECHTENBACH · TEL.: (0 63 42) 75 02 · WWW.WEINGUT-GEISSER.DE