

WEINHOF
**KONRAD
OBERHOFER**
TRAMIN



KERNER

Aus einer Kreuzung von Vernatsch mit Riesling entsteht in Weinsberg (Deutschland) um 1930 die Rebsorte Kerner. Der Kerner hat eine strohgelbe Farbe mit grünlichen Reflexen. Im Geschmack präsentiert er sich intensiv mit leicht würzigen Muskatnoten. Elegante, fruchtige Noten erinnern an Marille und Pfirsich. Eine ausgewogene Säure rundet den feinen Abgang ab.

REBSORTE

Kerner

TERROIR

Schwemmland und Schotterböden

VINIFIKATION

Die Trauben werden nach der Anlieferung leicht gequetscht, der Most wird einige Stunden in Kontakt mit den Schalen belassen und anschließend sanft abgepresst. Nach der natürlichen Sedimentation erfolgt die Gärung bei kontrollierter Temperatur.

SPEISEEMPFEHLUNG

Vorspeisen, helles Fleisch, Geflügel, Braten