KLOSTER
PFORTA
LANDESWEINGUT

# KERNER „LIEBLICH“

Kräutrige Nase mit feiner Fruchtigkeit. Klar und saftig, animierende Frucht mit viel Kräuterwürze und feinsüßlichem Orangeat. schlanker und filigraner Körper, frische und prägnante Art mit viel Zug, eindringliche feine Mineralität am Gaumen, betörendes Finalspiel mit tänzelnder, süßlich wirkend frischer Frucht

## SONSTIGE INFORMATIONEN

| | |
|---|---|
| **Weinart:** | Weißwein |
| **Jahrgang:** | 2023 |
| **Rebsorte:** | Kerner |
| **Geschmack:** | Lieblich |
| **Füllmenge:** | 0,75 Liter |
| **Alkoholgehalt:** | 10,5 %vol |
| **Restzucker:** | 40,0 g/l |
| **Säuregehalt:** | 8,2 g/l |
| **Ausbauart:** | Edelstahl |
| **Klassifizierung:** | Deutscher Qualitätswein |
| **Allergene:** | enthält Sulfite |
| **Ursprungsland:** | Deutschland |
| **Artikelnummer:** | 31212231 |
| **AP-Nummer:** | 002-05-24 |
| **EAN:** | 4012826001099 |

## TERROIR

Löss-Lehmschichten aus der Weichselkaltzeit vor etwa 10.000 Jahren hinterließen Gesteinsmehle welche Weine mit griffig, ausgereiften und fülligen Charakter hervorbringen. Die gute Wasserverfügbarkeit bietet beste Reifemöglichkeiten und eine Bandbreite an Aromen. Das Mircoklima ist geprägt von guter Durchlüftung, unbeeinflussten Lagen und optimaler Sonneneinstrahlung. Ausgewogen ist das komplexe Spiel von süßer balancierter Säure, reichem Körper und einer angenehmen Weichheit. Ein Universalist mit viel Potenzial, der Weinfreunden und Kennern gleichermaßen entgegenkommt.

## SPEISEEMPFEHLUNG

Der Kerner eignet sich besonders zu würzigem Käse oder zu süßen Desserts.

## ANBAU

Wir bewirtschaften unsere Weinberge nachhaltig. Dies bedeutet einen Verzicht auf Herbizide, eine Reduzierung des Pflanzenschutzes auf ein Minimum und eine Förderung der biologischen Vielfalt im Weinberg. Hier forschen wir in Zusammenarbeit mit der Universität Anhalt und anderen Weinbauregionen Europas an neuen Methoden der Weinbergsbegrünung, bessere Bodenfruchtbarkeit und Anpassung an die Herausforderungen der Klimaveränderung.

## AUSBAU

Die Trauben werden zum idealen Lesezeitpunkt schonend, maschinell geerntet. An die sanfte Pressung der Trauben schließt sich eine langsame, kühle Vergärung an, um Weine zu erzeugen, die sich durch frische Fruchtaromen, lebendige Säure und moderate Alkoholgehalte auszeichnen. Die Weinbereitung wird dann durch eine Lagerung auf der Feinhefe abgerundet.

## DAS WEINGUT

Entsprechend der Traditionen der Zisterzienser-Mönche des Saaletals ist es auch heute unser Anspruch mit modernsten, naturschonenden Methoden die besten Trauben zu erzeugen und daraus besondere Weine zu vinifizieren, die für Ihre Herkunft stehen. Hervorragende Weine entstehen, wenn wir die Reben im Gleichgewicht halten und dank schonender Bereitung nur die besten Eigenschaften aus den Trauben gewinnen und den Weinen Zeit zum Reifen geben.

Landesweingut Kloster Pforta GmbH · Saalhäuser · D-06628 Bad Kösen
Telefon: 034463/300-0 · Fax: 034463/300-25 · service@kloster-pforta.de · www.kloster-pforta.de