

2023 KERNER HOMBURG GÖSSENHEIM Spätlese süß

Lage

Lagenweine – sie verkörpern das perfekte Zusammenspiel von Lage und Rebsorte. Namenspatron der Lage ist die zweitgrößte Burgruine Deutschlands inmitten der bedeutendsten Naturschutzgebiete Europas. Die Böden sind mit kleinen Splintern des Wellenkalkes durchsetzt und mit Lösslehm gemischt. Die Rebhänge sind nach Süden geneigt und haben eine Hangneigung zwischen 25 und 50 %. In Gössenheim liegen knapp 70 % unserer Rebflächen. Der Weißburgunder wächst an der Homburg, direkt unterhalb der Burgruine. Im August kurz vor dem Reifebeginn werden die Trauben nochmals halbiert, damit die volle Kraft des Rebstockes in jede verbleibende Beere transportiert wird. Die Trauben werden dann bei der Lese in mehreren selektiven Lesedurchgängen geerntet, um nur 100% gesundes und vollreifes Lesegut in den Keller zu bringen.

Rebsorte

Kerner

Verkostungsnotiz

Opulenter Fruchtcocktail von reifen, süßen Früchten wie Aprikose. Langer Nachhall im Gaumen und anregendes Süße-Säure-Spiel auf der Zunge.

Speisenempfehlung

Der perfekte Begleiter der asiatischen Küche. Zu scharf gewürzten Gerichten aber auch als Begleiter von pikantem Käse oder süßen Desserts.

Analyse

Restzucker: 48,4 g/l

Säure: 6,4 g/l

Alkohol: 11,0 % vol.

Weingut

Das Weingut liegt nordwestlich von Würzburg im Weinort Eußenheim. Unsere Weine wachsen in den Steillagen am Main; sowie im Werntal auf einer Rebfläche von 20 ha. Meine Philosophie als Winzer lässt sich gut in einem Satz beschreiben:

„Wirklich große Weine entstehen durch eine Vielzahl optimaler Kleinigkeiten“

Im Jahr 2021 wurden wir erneut mit dem Bayerischen Staatsehrenpreis ausgezeichnet. Dies ist die Krönung vieler besonderer Auszeichnungen der letzten Jahre, welche für uns eine große Anerkennung unserer täglichen Arbeit bedeutet aber auch Ansporn für die Zukunft ist.

