

2023
KERNER Homburg Gössenheim
Lagenwein

Spätlese | Süß



ANALYSE

| | |
|------------|-------------|
| Restzucker | 48,4 g/l |
| Säure | 6,4 g/l |
| Alkohol | 11,0 % vol. |

Vegan

LAGE

Namenspatron der Lage Homburg in Gössenheim ist die zweitgrößte Burgruine Deutschlands inmitten der bedeutendsten Naturschutzgebiete Europas. Die Böden sind mit kleinen Splittern 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. Im August kurz vor dem Reifebeginn werden die Trauben nochmals halbiert, damit die volle Kraft des Rebstocks 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.

VERKOSTUNGSNOTIZ

Betörender Duft nach reifen gelben Früchten, wie Aprikose, Birne, Feige und Honigmelone. Am Gaumen spiegeln sich alle Aromen perfekt wider. Wunderschön ausbalancierte Süße und Säure. Sehr langer Nachhall.

SPEISENEMPFEHLUNG

Sehr schön zu würzigen, herzhaften oder scharfen Gerichten. Perfekt für die asiatische Küche. Gerne zu pikantem Schimmelkäse und feinen Desserts mit dezenter Süße.

ZUTATEN | NÄHRWERTE | ALLERGENE



Kellereigasse 14 | 97776 Eußenheim
Tel. 09353 9632 | info@weingut-hoefling.de



Kellereigasse 14 | 97776 Eußenheim
Tel. 09353 9632 | info@weingut-hoefling.de