

2024
KERNER Eußenheim
Ortswein

Kabinett | Halbtrocken

ANALYSE

Restzucker 19,9 g/l
Säure 5,9 g/l
Alkohol 10,0 % vol.

Vegan

LAGE

Ortsweine – Diese Weine stammen aus den besten Lagen innerhalb eines Ortes. Der Heimatort unseres Weingutes trägt den Lagennamen „Eußenheimer First“. Die Hangneigung liegt zwischen 25% und 45%. Das Ausgangsgestein ist der untere Muschelkalk der zum Teil mit einer kräftigen Lösslehmschicht durchmischt ist. Die Böden sind wasserhaltefähig und mineralstoffreich.

VERKOSTUNGSNOTIZ

Aromen gelber Früchte von Birne, Apfel, zarten Aprikosen- und Orangennoten. Mineralisch mit herrlich knackiger Säure sorgen für ein unverwechselbares Süße-Säure-Spiel auf der Zunge.

SPEISENEMPFEHLUNG

Zu gebratenem Geflügel wie Perlhuhnbrust, zu Schweinemedallions mit Pilzrahmsoße oder Kalbsleber „Berliner Art“. Gerne auch zu Salat von weißem und grünem Spargel oder Spinat-Quiche.

ZUTATEN | NÄHRWERTE | ALLERGENE



Kellereigasse 14 | 97776 Eußenheim
Tel. 09353 7632 | info@weingut-hoefling.de