

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 Splintern des Wellenkalkes durchsetzt und mit Lösslehm gemischt. Die Rebhänge sind nach Süden geneigt und haben eine Hangneigung zwischen 25 und 50 %. Dieser Silvaner ist am Arnberg gewachsen. In Gössenheim liegen knapp 70 % unserer Weinberge.

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