



## **Kernling Barrique 2017** Brandenburger Landwein

### **Die Lage**

|          |   |
|----------|---|
| Herkunft | Wolkenberg in der Niederlausitz; ein 9 ha großer Weinhang, davon 6,2 ha berebt;<br>Ausrichtung SSW, Neigung 11 Grad   |
| Boden    | Sand, Geschiebemergel, Humusschicht   |
| Klima    | sonnenreicher Sommer; niederschlagsarm, daher Tröpfchenbewässerung; die gute Durchlüftung verhindert auf natürlichem Wege die Pilzbildung; ein Kälteabfluss vermindert das Risiko von Spätfrösten |

### **Die Weinlese**

|             |   |
|-------------|---|
| Traube      | Kernling (natürliche Mutation aus Kerner und Riesling)                      |
| Lese        | am 14.10.2017 hochreifer Trauben, mit selektiver Handlese in Eimern gelesen |
| Mostgewicht | 102 Grad Öchsle   |

### **Der Keller**

|          |  |
|----------|--|
| Kellerei | Weinmanufaktur am Marienberg GmbH, Meißen (Martin Schwarz) |
| Pressung | Maischestandzeit 12 Stunden                                |
| Gärung   | klassische, langsame Gärung bei 16 °C                      |
| Ausbau   | 11 Monate im Barriquefaß gelagert                          |
| Füllung  | September 2018   |

### **Der Wein**

|            |  |
|------------|--|
| Alkohol    | 14,0 % Volumen   |
| Säure      | 5,9 g/l  |
| Restzucker | 11,5 g/l   |
| Sensorik   | umfangreiches, duftiges Bukett aus reifen gelben Birnen und Quitten sowie exotischen Früchten. Am Gaumen weich und aromatisch, lässt die feine Säure den Geschmack lange anhalten. |

### **Der Genuss**

|            |  |
|------------|--|
| Speisen    | Der Wein begleitet Fisch und Meeresfrüchte, Kaninchen und Geflügel gleichermaßen. Unwiderstehlich zum Dessert mit Teigwaren und Birne. |
| Glas       | Weißwein-Glas  |
| Temperatur | 12 – 14 °C   |