

# **Kernling Barrique 2020 trocken** Brandenburger Landwein

## **Die Lage**

Herkunft	Wolkenberg in der Niederlausitz; ein 9 ha großer Weinhang, davon 6 ha berebt
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 , Weißwein
Lese	hochreife Trauben, selektive Handlese

## **Der Keller**

Kellerei	Weinmanufaktur am Marienberg GmbH, Meißen (Martin Schwarz)
Gärung	klassische, langsame Gärung bei konstanter Temperatur im Holzfass

## **Der Wein**

Alkohol	14 % Volumen
Säure	5,2g/l
Restzucker	9,3 g/l
Sensorik	Der Jahrgang 2020 zeigt, wie wichtig es ist, den richtigen Lesezeitpunkt zutreffen. In Kombination mit dem 500 L Fass , zeigt der Kernling eine Vielfalt an Aromen die in der Nase förmlich explodieren. Sofort kommt Ihnen reife Mango sowie getrocknete Ananas entgegen. Das ganze wird unterstützt, von Zitronenmelisse und etwas Minze. Was die Nase zeigt, finden Sie sofort am Gaumen wieder. Säure und Süße tänzeln gemeinsam und geben dem Wein den gewissen „Schmelz“.

## **Der Genuss**

Speisen	Salat mit Ziegenkäse, Tomate Mozzarella in Kombination mit Meeresfrüchte
Glas	Weißwein-Glas
Temperatur	12 - 14 °C