

Kernling Barrique 2019 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	13 % Volumen
Säure	5,7g/l
Restzucker	14,4 g/l
Sensorik	Der Jahrgang 2019 zeigt, wie wichtig es ist, den richtigen Lesezeitpunkt zutreffen. In Kombination mit dem Barrique, zeigt der Kernling eine Vielfalt an Aromen die in der Nase förmlich explodieren. Sofort kommt Ihnen reife Papaya 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