



Sommelier
Vividus
empfiehlt:

Art. Nr. 1.201

Deutschland / Rheinhessen
KERNER – Spätlese - lieblich
Jahrgang 2014



Weingut Bürgermeister Weber Erbe:

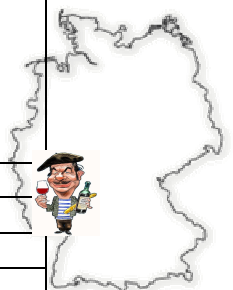
Rheinhessische Edelweine vom Weingut Bürgermeister H. Weber Erbe
Winzermeister Markus Weber bietet über 24 Jahre persönliche Weinkompetenz. Sein Familienweingut, in Rheinhessen, wurde 1938 von Hermann Weber gegründet und seit 1994 von ihm, in dritter Generation, geführt. Die Rebfläche beträgt 30 Hektar, mit alten Rebstöcken. Das Weingut wurde immer wieder durch die Landwirtschaftskammer auf Landes- und Bundesebene ausgezeichnet.

Produktinfo:

Farblich bewegt sich der Kerner zwischen hellgelb und strohgelb. Das Bukett ist etwas aromatischer als beim Riesling, er ist säurebetont, feinaromatisch und fruchtig (Birne, Orangenkonfitüre, Grüner Apfel, Johannisbeere, Aprikose, Eisbonbon) und manchmal mit einem leichten Muskatton versehen.

Name / Lage:	Ludwigshöher Honigberg
Rebsorte:	100% KERNER (Jahrgang 2014)
Geschmacksrichtung:	lieblich
Qualitätsstufe:	Spätlese
Flascheninhalt:	0,75 Liter – Flaschenverschluss: Naturkork
Analysewerte:	Alkohol: 9,8% Vol. – Säure: 5,0 g/l – Restzucker: 44,0g/l
Serviertemperatur:	8°-11°C
Weinreifung:	Edelstahlbehälter
Bodenart:	Keuper
Allergene:	Enthält Sulfite
Vegan:	Nein, kann Spuren von Eiweiß, Gelatine und Milch enthalten
Gourmetempfehlung:	Pasteten, Fisch (Forelle) mit leichter, dezenter Sauce, Fasan, Rebhuhn und Hase, Lamm, Truthahn, Gans, Ente, Käse mit ausdrucksvollem Geschmack. Aber auch zu: Fruchtdesserts und süßen, aromatischen Desserts.
Rezeptempfehlung:	Mit Kräutern marinierte Forelle
Reifepotential:	2022
Bewertungen:	Sommelier Vivividus 5,7/6,0 Punkten
Presse:	
Auszeichnungen:	
Besonderheit:	
Hersteller/ Inverkehrbringer:	Weingut Bürgermeister Weber Erbe Ludwigshöhe
©11/16 Klaus Löbbe Wie übernehmen keine Haftung für Irrtümer, Druckfehler und Preisänderungen.	

Weinbaugebiet
DEUTSCHLAND
Rheinhessen



„vidividus-natürlich® * - lebend, naturgetreu, munter, so wie die Natur es gibt

Weinfachagentur Klaus Löbbe * Mühlenstraße 45a * 58285 Gevelsberg

Telefon: 02332 / 551276 * E-Mail: infi@vidividus-natuerlich.de * www.vidividus-natuerlich.de oder www.bioweinland.de