



# KERNER

## Der erfolgreiche Neuankömmling

Er wurde 1929 von August Herold in Weinsberg aus Trollinger und Riesling gekreuzt, ist aber erst 1969 in die Sortenliste eingetragen worden. Benannt wurde er nach dem Weinsberger Dichter, Arzt und Weinfreund Justinus Kerner (1786-1862).

### DER WEIN

der aus einem Kerner erzeugt wird, ist in der Regel als angenehm zu bezeichnen, da dieser sich nicht so aufdringlich wie viele andere Neuzüchtungen präsentiert. Entfernt erkennt man an Charakter und Balance den Riesling als berechtigtes Elternteil. Die Rebsorte ist vor allem an der Mosel, in Württemberg und in Sachsen vertreten.

#### **Typisch**

für einen Kerner, wenn dieser in hoher Qualität und vollreif gelesen wurde, ist ein sehr runder, nussartiger, von Muskat, Moschus und exotischer Frucht wie Mango und Papaya geprägter Charakter. In einfacheren Qualitäten gerät er nicht selten dünn, schroff und zu säurebetont. Ein Kerner sollte in der Regel in den ersten vier Jahren nach der Füllung getrunken worden sein.

### DIE REBE

ist starkwüchsig und - abgesehen von einer leichten Neigung zum Oidium - recht robust. Im Vergleich zu parallelen Rebsorten hat sie höhere Reifegrade und wesentlich mehr Ertrag.

#### **Eigenschaften**

Die Treibspitzen sind wollig und beharrt, das Blatt mittelgroß, fünflappig und bis recht spät in den Herbst hinein dunkelgrün. Die Oberseite ist blasig, die Stielbucht offen bis geschlossen. Die Trauben mittel bis groß, gelbgrün bis braungelb und ausgesprochen dickschalig. Der Geschmack ist saftig, süß und leicht mukatiert.



SIE WOLLEN MEHR ERFAHREN – WIR FREUEN UNS AUF SIE.

**WEINGUT KARL FRIEDRICH AUST**

IN RADEBEUL

DRESDENS WEIN- UND GENUSSCHULE **WEIN|BILDUNGS|ANSTALT**.DE