

Weinexpertise

Weinnummer	16
Jahrgang	2019
Bezeichnung	Ernster-Kirchlay Kerner-Spätlese Lieblich
Inhalt	0,75l
Alkohol	11,0 %vol
Restzucker	44,4 g/l
Säure	7,2 g/l
Weinart	Weißwein
Rebsorte	Kerner
Qualitätsstufe	Qualitätswein m. Prädikat
Verschlussart	Kunststoffstopfen
Trinktemperatur	10°C - 12°C



ZENZ

Moselstr.44
56814 Ernst

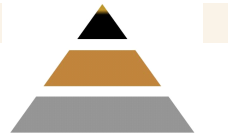
Fon 0 26 71 / 73 45

Fax 0 26 71 / 73 47

www.ferienweingut-zenz.de

info@ferienweingut-zenz.de

Einordnung in unserer Qualitätspyramide	Lagenweine mit Rebsorte
	Rebsortenweine
	Cuvée



Der Jahrgang

Es war vor allem das Wetter, dass die Winzer immer wieder vor Herausforderungen stellte:

Zunächst durch Frost im Frühjahr in der Blütezeit der Reben. Der Sommer war geprägt von extremer Trockenheit und Hitze mit Sonnenbrandgefahr sowie Hagel. Im Herbst zwang der einsetzende Regen bei der Rieslinglese vielfach zur Eile. Der heiße Sommer hatte für eine hohe Reife mit Mostgewichten meist um 90 Grad Öchsle und idealen Säurewerten gesorgt. Mitte Oktober war die Lese in vielen Weingütern bereits abgeschlossen.

Beschreibung

Der Reben stehen in einem Lös-Lehm-Boden hinter der Ortschaft Ernst. Die Lage "Ernster Kirchlay" ist keine klassische Südlage und somit sind die Trauben in der Reifezeit nicht so sehr der Sonne ausgesetzt. Der Vorteil: die Zeit um die notwendige Zuckergradation zu erreichen dauert länger als in den klassischen Südhängen. Der Kerner hat in unserem Betrieb die längste Reifezeit und wird (fast) im zum Ende der Ernte eingebracht.

Kerner ist eine Rebsorte die dem Riesling sehr nahe kommt. Im Vergleich zum Riesling ist die Säure aber weniger dominant. Die niedrigere Säure gepaart mit einer guten Süsse bringt eine sehr gute und ausgeprägte "Trinkflüssigkeit". Die Fruchtsäure, gepaart mit der Kohlensäure animieren und regen den Speichelfluss am Gaumen an. Der Geschmack hinterlässt einen sehr fruchtigen Eindruck. Fasst, als würde man in die Traube beißen....