

2023

Stettener Stein

KERNER

SPÄTLESE | LIEBLICH

Etwas heimische Frucht, aber vor allem Eisbonbon und dropsige Noten bestimmen das Geschmacksbild. Mit diesem Wein kann man den Tag sehr angenehm auf dem Sofa ausklingen lassen.



PASST ZU



KÄSE



DESSERT

DETAILS

Weinanalyse

SÄURE

6,6 g/l

ALKOHOL

11 % vol

RESTSÜSSE

32,8 g/l

QUALITÄT

Spätlese

GESCHMACK

lieblich

HERKUNFT

Franken

Verpackung

FLASCHENFORM

Bocksbeutel 0,75 Liter

Weitere Informationen

TRINKTEMPERATUR

10-12 Grad

ALLERGENE HINWEISE

Wein enthält Sulfite

BESTELLNUMMER

7104313447\$23

REBSORTE

Kerner

Der Kerner ist eine Kreuzung aus dem Jahr 1929 von August Herold aus den Rebsorten Trollinger und Riesling. Der fränkische Kerner ist dem Riesling sehr ähnlich und eignet sich wegen seiner deutlichen Säure als Sektgrundwein. Der Kerner Wein ist leicht würzig und hat Aromen von Pfirsich, Apfel und Eisbonbon. Der Kerner schmeckt fruchtig und hat eine deutliche Säure.

LAGE

Stettener Stein

Die Renommierlage Stettener Stein zählt zu den ältesten Lagen des fränkischen Weinlandes. Hier, auf den angrenzenden Weinbauflächen zum idyllischen Werntal hin, gedeihen auf Muschelkalkboden typisch fränkische Rebsortenweine. Die wertvollsten Weine stammen aus extremen Hanglagen, den Steillagen mit Steigungen von 30-65 %. Dort ist kein Maschineneinsatz möglich. Gefragt sind Winzer mit Herzblut und viel traditionelle Handarbeit! Die Weine der Steillage Stettener Stein stammen aus extremen Hanglagen. Bei Steigungen von 30 bis 65 % sind viele maschinelle Arbeiten fast unmöglich. Die Bewirtschaftung dieser Weinberge stellt die Winzer vor große Herausforderungen. Nicht selten liegen die besonders steilen Lagen mancherorts brach. Nicht so in Stetten! Hier bewirtschaften die Winzer mit viel Idealismus, Leidenschaft und Herzblut ihren „Stein“. Der Stettener Stein ist eine absolute Steillage. Der besondere Winkel der Sonneneinwirkung, die Böden und das Klima entfalten in den Traubenbeeren eine außergewöhnliche, filigrane Aromenstruktur: Es entstehen außergewöhnliche Weine! Die Weinstöcke wachsen auf Unteren Muschelkalk und befinden sich direkt über dem Main. Zum Fluss hin, ist eine Felssteilwand von bis zu 20 Meter Höhe. Eine wirklich hitzige Lage!

GEBIET	BODEN
Franken	Muschelkalk

BEREICH
Stettener Stein

PRODUKTLINIE

klassische Linie

Unser Herzstück – die „Klassische Linie“ – spiegelt die Seele der GWF wider. Das Zusammenspiel von Lage, Rebsorte, Wetter, Keller und dem einzelnen Winzer prägt den individuellen Charakter der Weine dieser Linie. Hier spürt man die Heimat der Trauben im Glas.

Über die Winzergemeinschaft Franken eG, GWF

Weine, die bei allen Gelegenheiten ein Genuss sind – Ziel der Winzergemeinschaft Franken, GWF ist, dem Trend bei Konsumenten nachzukommen. Unter dieser Prämisse will das Unternehmen weiterwachsen und dem Handel dabei konstant Impulse geben. 1959 gegründet, gehört die GWF zu den sechs größten Winzergenossenschaften Deutschlands. Mit rund 1.400 aktiven Mitgliedern und knapp 1.300 Hektar Reb-fläche im gesamten fränkischen

Weinland ist sie ein zuverlässiger Partner für den beliebten Frankenwein. Die Trauben der GWF-Winzer wachsen in namhaften fränkischen Lagen – von Großostheim bis Zeil am Main und von Hammelburg bis kurz vor Rothenburg ob der Tauber. Das Weinsortiment umfasst alle gängigen Rebsorten. Jede Weinregion, jede Einzellage und jeder Winzer verleihen den Weinen ihre charakteristische Note.