

# R

ROMAN RUTISHAUSER

Weingut am Steinig Tisch | Thal



## Kerner

### Rebsorte

Die Neuzüchtung «Kerner» gehört heute zweifelsohne zu den modernen Weissweinsorten, die sich auf dem Markt als Rarität und Weinschatz zeigen. Die Traubensorte «Kerner» entstand 1929 durch züchterische Forschertätigkeit an der staatlichen Lehranstalt Weinsberg in Deutschland. In Versuchen resultierte die Kreuzung Trollinger x Riesling. Sie erlangte unter dem Traubennamen «Kerner» erst 1969 den Sortenschutz. Inzwischen findet die Sorte Verbreitung als Spezialität in besten Reblagen.

### Anbau

Nach langwierigen Bewilligungsverfahren pflanzte August Rutishauser, Begründer des Weingutes am Steinig Tisch, im Jahre 1973 erstmals in der Schweiz eine kleine Versuchspartzele mit Kerner. Heute sind über 100 Aren des Weingutes mit dieser interessanten Rebe bestockt und der Wein nimmt einen gesicherten Platz im Sortiment unseres Weingutes ein.

### Vinifizierung-Kelterung-Ausbau

Sorgfältige Handlese von hochreifem und gesundem Traubengut – ohne Kompromiss! Sanfter Pressdurchgang, anschliessende Vergärung im grossen Holzfass (3000 L), ohne Säureabbau für den Erhalt der Frische. Die Feinhefe wird ein bis zwei mal aufgerührt, resp. kommt der Wein aus dem Fass und anschl. wieder zurück. Unser Ziel: Perfektion und Balance mit Charakter für die Reife auch auf der Flasche.

### Lager und Ausschank

- Lagerpotenzial und Genussreife ein bis zehn Jahre
- Bei konstanter Lagertemperatur von 8 bis 12°C reift der Wein langsam
- Ausschanktemperatur von +/- im Winter 12°C, im Sommer eher 10°C

### Bei welcher Gelegenheit?

Buchberger Kerner aus dem Weingut am Steinig Tisch ist der ideale Begleiter zu Bodensee-fisch. Hervorragend zu weissem Fleisch oder rezentem Käse, auch zu Fondue in Variationen. Unser Kerner – der Echte!

### Wein

Fruchtige Aromen und feines Bukett im Spiel mit nerviger Säure und verhaltener Herbe prägen diesen besonderen Weisswein aus unserem Weingut: Ein rassischer Weisser voller Leben! Rarität, Spezialität, Kerner – der Echte!



Edles Zitronengelb



Feine dezente aber doch präzente Nase, Mandarinschale, Birne, auch tropische Nuancen und weisser Pfirsich, dazu steinig-mineralische Anklänge.



Am Gaumen zeigt unser Kerner einen angenehmen Schmelz und eine dezente Süsse, die von einer reifen, knackigen Säure ausbalanciert wird, Nuancen von grünem Apfel und wiederum Zitrusfrüchte. Endet mittellang, saftig-leicht kernig und anhaltend mittellang.

13.5 % vol. Alk.

Enthält Sulfite

Vegan

AOC St. Gallen

**Roman Rutishauser**

Weingut am Steinig Tisch  
Dorfstrasse 17  
9425 Thal SG

+41 071 888 17 33  
info@rutishauser-weingut.ch  
www.rutishauser-weingut.ch