

# Kerner

Der kernige Tropfen kommt aus einer illustren Familie

Der "kleine Verwandte des Riesling" wird in allen Qualitätsstufen angeboten. So gibt es den kernigen Schoppenwein genauso wie die Spätlese, teilweise auch Sekt.

Herausgekommen ist allerdings kein roséfarbenes Gewächs, und wir versuchen uns dies laienhaft mit der Erinnerung an vergangene Biologiestunden zu erklären, wo beim Thema Vererbung von dominanten und rezessiven Merkmalen die Rede war.

Farblich betrachtet konnten (bzw. sollten) sich offenbar die Einflüsse des Trollingers nicht durchsetzen. Gelingen ist die erfolgreiche Kreuzung dem Züchter August Herold im Jahr 1929 im württembergischen Lauffen am Neckar. Anfänglich sprach man vom weißen Herold, bis - beziehend auf den Weinsberger Poeten und Oberamtsarzt Justinus Kerner (1786-1862) - die Trollinger x Riesling-Kreuzung den Namen Kerner erhielt. Die im Auftrag der Weinsberger Versuchsanstalt erarbeitete Kreuzungszüchtung We S 25-30 erhielt 1969 Sortenschutz.



## Bedeutung

Anfang der siebziger Jahre freundeten sich die Winzer und Verbraucher mit der markanten Neuzüchtung an. Ausgehend von der Pfalz verbreitete sie sich in allen deutschen Anbaugebieten und wird auch im Ausland zu Versuchszwecken angebaut. Im Jahre 1992 erreichte der Kerner mit einer Anbaufläche von 7.826 Hektar den Höhepunkt seiner Popularität, seitdem zeigt sich im Anbau eine rückläufige Tendenz. Derzeit sind noch etwa 3.700 Hektar mit dieser Rebsorte bestockt, etwa 1.200 in Rheinhessen, 1.100 in der Pfalz und 400 im Anbaugebiet Mosel-Saar-Ruwer, 300 in Württemberg und jeweils über 200 Hektar an der Nahe und in Franken.

## Anbau

Die Kernerrebe liebt Böden, die weder zu nass noch zu trocken sind. Eine lange Reifezeit bis in den Spätherbst ermöglicht Mostgewichte über denen des Riesling. Holzreife und Frosthärte sind gut, die Laubarbeit gestaltet sich arbeitsaufwändig. Die robuste, winterharte Rebe mit dickschaligen, gelbgrünen Beeren gilt allerdings als anfällig gegenüber Oidiumbefall, zudem war einige Jahre durch den Arabis-Mosaik-Virus ein Kernersterben zu beobachten. Die Sorte liefert gute, recht kontinuierliche Erträge mit meist für Prädikatsweine ausreichenden Mostgewichten.

## Ausbau/Geschmack

Der "kleine Verwandte des Riesling" wird in allen Qualitätsstufen bis zur Spätlese angeboten und entsprechend ausgebaut. So gibt es den kernigen Schoppenwein genauso wie die Spätlese, teilweise auch Sekt, meist in der Geschmacksrichtung (extra-) trocken. Farblich bewegt sich der Kerner meist 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.

## Genuss

Getrunken werden die saftigen Schoppenweine als Durstlöcher, auch für eine Schorle eignet sich die lebendige Säure des Kerner. Trockene oder halbtrockene Weine gehobener Qualität passen gut zu leichten und dezenten Vorspeisen, wie Fisch- oder Gemüseterrinen, zu sommerlichen Salaten, zu Fisch, Geflügel und Kalbfleisch, zu Spargelgerichten, zu mildem Schnittkäse und Frischkäse. Fruchtig süße Spätlesen passen besonders gut zu Desserts auf Apfelbasis.