

Kerner



Herkunft

Die Sorte entstand im Jahr 1929 in Weinsberg durch eine Kreuzung des Blauen Trollinger mit dem Weißen Riesling. Benannt wurde sie nach dem Dichter und Arzt Justinus Kerner. Von allen deutschen Neuzüchtungen hat sich der Kerner nach 1969 in Deutschland am meisten ausgebreitet. Ein hohes Zuckerniveau gepaart mit hoher Ertragsfähigkeit verhalfen der Sorte hier bis in die 90er Jahre hinein zum Durchbruch. Nach 1995 schrumpfte die Anbaufläche allerdings wieder eklatant um 4.200 Hektar auf den heutigen Stand von 2.400 Hektar.

Verbreitung

Außerhalb seiner Heimat hat der Kerner vor allem in Südtirol eine treue Anhängerschaft gefunden, wo heute 129 Hektar mit der Sorte bestockt sind. Ansonsten fand er nur noch in der Nachbarprovinz Trient (25 ha) und sonderbarerweise in Japan auf 300 Hektaren. Schon 1970 wurden in verschiedenen Lagen Südtirols erste Versuchspflanzungen angelegt. Die gute Winterhärte der Sorte führte im Eisacktal dazu, dass sie dort ab 1981 in frostgefährdeten Lagen angepflanzt worden ist. Noch 1993 waren erst 5 Hektar mit Kerner bepflanzt. Erst danach wurde die Sorte vermehrt in hohen Lagen gepflanzt, auch außerhalb des Eisacktales, welches aber mit einem Anteil von 129 Hektar das wichtigste Produktionsgebiet bleibt.

Rebe

Der Zuwachs in Südtirol ist auf die ausgeprägte Aromatik zurückzuführen, welche die Sorte hier entwickelt. Die mittelgroßen, oft geschulterten, ansonsten konischen Trauben sind lockerbeerig und färben sich zuerst gelbgrün, um dann bei voller Reife in ein rötliches Gelb über zu gehen. Eine hohe Zuckerleistung bei gleichzeitig guter Säurestruktur zeichnet die Sorte besonders aus. Das Aromenspektrum reicht von Mandarine, Melone und Passionsfrucht bis zu Melisse und Salbei. Sonnenexponierte Lagen zwischen 600 und 900 Meter über Meer sagen der Sorte besonders zu.

Wein

Damit sich die Weine nicht zu alkoholreich, aber trotzdem aromaintensiv zeigen, kommt der Wahl des richtigen Erntezeitpunktes eine entscheidende Bedeutung zu. Die Weine werden allgemein trocken (unter 4 g/l Restzucker) ausgebaut.