

Kernen im Remstal, November 2023

PRESSEMITTEILUNG

Der Pragdaggel – Die Edition KESSELLIEBE bekommt Zuwachs

Die Edition KESSELLIEBE der Weinfamilie Wilhelm Kern wurde 2017 mit sechs Weinen aus bekannten Stuttgarter Lagen auf dem Stuttgarter Weindorf vorgestellt. Sechs Jahre später bekommt die Weinlinie Zuwachs: Den Pragdaggel.

Regionaler Weingenuss ansprechend verpackt und präsentiert, dafür steht die Edition KESSELLIEBE von Anfang an. Die Weine aus Stuttgarter Weinbergen findet man mittlerweile in vielen Ladengeschäften und Gastronomiebetrieben in der Stadt. Auch auf den Straßenfesten und großen Veranstaltungen in der Landeshauptstadt erfreuen sich die Weine größter Beliebtheit, wie zum Beispiel zurzeit auch an der Rollschubahn „Wintertraum“ auf dem Stuttgarter Schlossplatz. Neben dem kreativen Auftritt glänzt die Weinlinie auch mit einem breiten Geschmacksspektrum: Vom fruchtigen Rosé, dem feinherben Riesling bis zum holzfassgereiften Cabernet Franc wird eine bunte Vielfalt geboten. Die liebevoll gestalteten Fabelwesen, die die KESSELLIEBE-Weine zieren, tragen klangvolle Namen wie Feuerseepferdle oder Ross Solitude und erzählen kurzweilige Geschichtchen in Versform. Alles fein säuberlich zusammengefasst in einem Booklet. Nun wird die Edition um einen trockenen Chardonnay erweitert. Bei der neuesten Kreation haben die Weinmacher in 5. Generation wieder tief in die Trickkiste gegriffen. Der Pragdaggel kommt mit dem Torso eines Dackels und dem Kopf des Stuttgarter Rössles daher. Das Wesen bezieht sich auf die Lage des Weinberges in der Nähe des Pragsattels im Stuttgarter Norden. Wie üblich hat auch der Pragdaggel eine gereimte Geschichte erhalten. Einst stolzes Reittier, war es das Wesen leid seinen Reiter durch die Welt zu tragen und warf ihn kurzerhand ab, um sich in Stuttgart niederzulassen. Vom Weintrinken und Faulenzen in den Rebhängen wurden die Beine kurz. Heute verteidigt der weitgereiste Pragdaggel sein Revier und schaut im Weinberg nach dem Rechten. „Der Dackel ist das perfekte Wappentier für unseren Chardonnay“, betont Christoph Kern. Er vereine schwäbische Tugenden wie seine unzähmbare Natur und Cleverness mit Lebensfreude und Starrsinn. Ein kluger Schachzug ist es definitiv Chardonnay anzupflanzen, da diese Rebsorte besser zum sich wandelnden Klima passt und von den heißen Sommern und der Trockenheit eher profitiert als andere Rebsorten. So zeigt schon der erste Jahrgang dieses Weines, wo die Reise hingehet. Ein satt goldgelber Weißwein, mit milder Säure, Ecken, Kanten und einem kräftigen Unterbau ideal für die kalte Jahreszeit und als Essensbegleiter.

„Seit 2021 bauen wir unsere Weine vegan aus. Es muss nicht immer Steak zum Rotwein sein. Wir haben in Stuttgart fabelhafte vegane Restaurants, denen wir nun auch unsere Weine als Speisenbegleiter empfehlen können“, sagt Christoph Kern. Einen bewussten Konsum, so Kern weiter, finde er nicht nur beim Genuss von Fleisch und Alkohol wichtig. „Wein aus Stuttgart ist ein Produkt der kurzen Wege und trägt damit auch zu einem nachhaltigeren Lebensstil bei.“, betont der Weinmacher. Beim Release des edlen Tropfens in der galerie kernweine, dem ehemaligen Stammhaus der Weinfamilie in der Cottastraße, konnten sich die ersten Weingenießer schon einmal vom Pragdaggel überzeugen. Im Hinterhof an der Ecke zur Tübinger Straße wurde bei Wein und Hot Dogs mit einem entspannten Afterwork Event gefeiert. Einige Gebäudeteile wie der Gewölbekeller und der Schacht zum Keltern sind noch erhalten und erinnern an die Weinmacher-Tradition des Hauses, das bis in die Sechzigerjahre Firmensitz der Weinfamilie war. Was der Firmengründer Wilhelm Kern wohl 1903 zu diesem Wein gesagt hätte? Stolz auf die Edition KESSELLIEBE und die 120-jährige Firmengeschichte wäre er ganz bestimmt.

Die Weinfamilie Wilhelm Kern:

1903 im Stuttgarter Süden durch Wilhelm Kern als Fassküferei, Kelterei und Weinhandlung gegründet, befindet sich die Weinkellerei der Familie Kern seit 2012 in Kernen im Remstal vor den Toren Stuttgarts. Mittlerweile wird der Betrieb in der 5. Generation von Christoph Kern geführt. Gemeinsam mit der 4. Generation werden Trauben aus Stuttgart, dem Remstal und dem Württemberger Unterland gekeltert und zu Wein ausgebaut. Das mehrfach ausgezeichnete Gebäude besticht durch eine moderne Architektur und lädt zum Verweilen und Weingenießen ein. Dieses Jahr wurde das 120-jährige Firmenjubiläum begangen und mit einem limitierten Blanc de Blancs Sekt gefeiert.

Weitere Infos:

Christoph Kern
ck@kern-weine.de
Tel.: 07151 27 66 79 190

Wilhelm Kern GmbH
Wilhelm-Maybach-Straße 25
71394 Kernen im Remstal

BILDER

Alle Bilder finden Sie im Downloadbereich auf

www.kesselliebe-wein.de/presse

Urheberrechte der Bilder liegen bei der Wilhelm Kern GmbH.

Fotografin: Sabine Ballasch