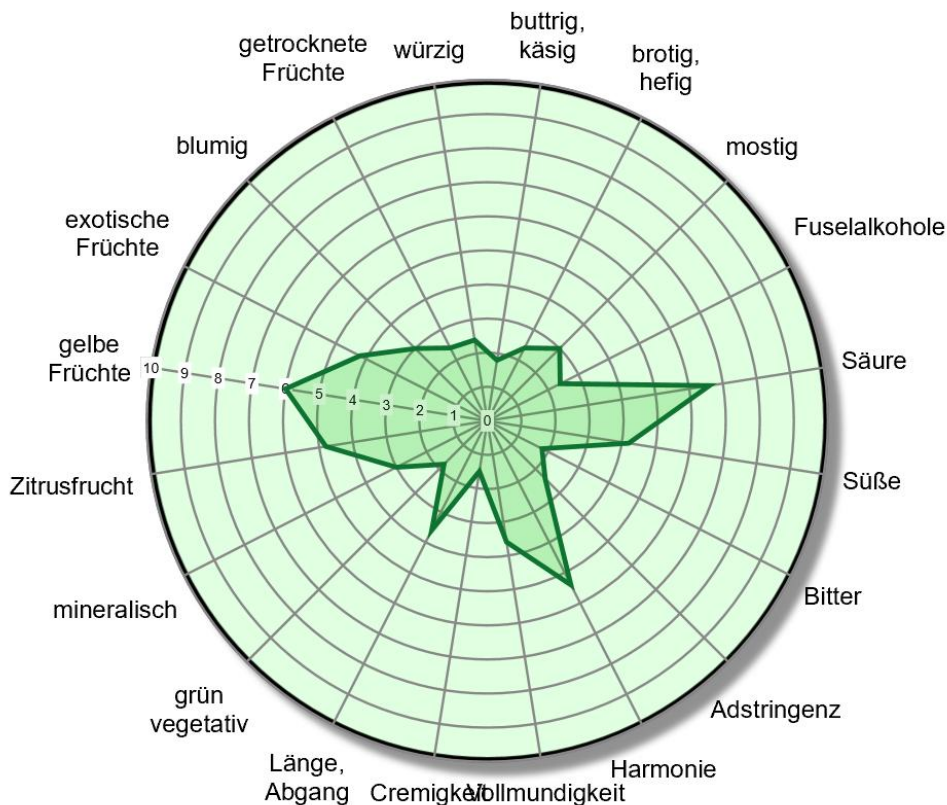




## MUNDUS VINI Non-Alcoholic 2026

Sample 5597376:

### 2024 Kernlos! Secco weiß



#### Geruch

grün / vegetativ	1,8
mineralisch	3,0
Zitrusfrucht	4,8
gelbe Früchte	6,0
exotische Früchte	4,2
blumig	3,0

#### Geschmack

getrocknete	2,4
würzig	2,4
buttrig, käsig	1,8
brotig, hefig	2,4
mostig	3,0

#### Gesamteindruck

Säure	6,6
Süße	4,2
Bitter	1,8
Adstringenz	2,4
Harmonie	5,4
Vollmundigkeit	3,6
Cremigkeit	1,5
Länge, Abgang	3,6

max = 9

#### Fehler

Böckser	0%	verbranntes Gummi	0%
Muff / Kork	0%	Oxidation	0%
pilzig	0%	UTA	0%
Ethylacetat	0%		
mikrobiologisch	0%		

# MUNDUS vini

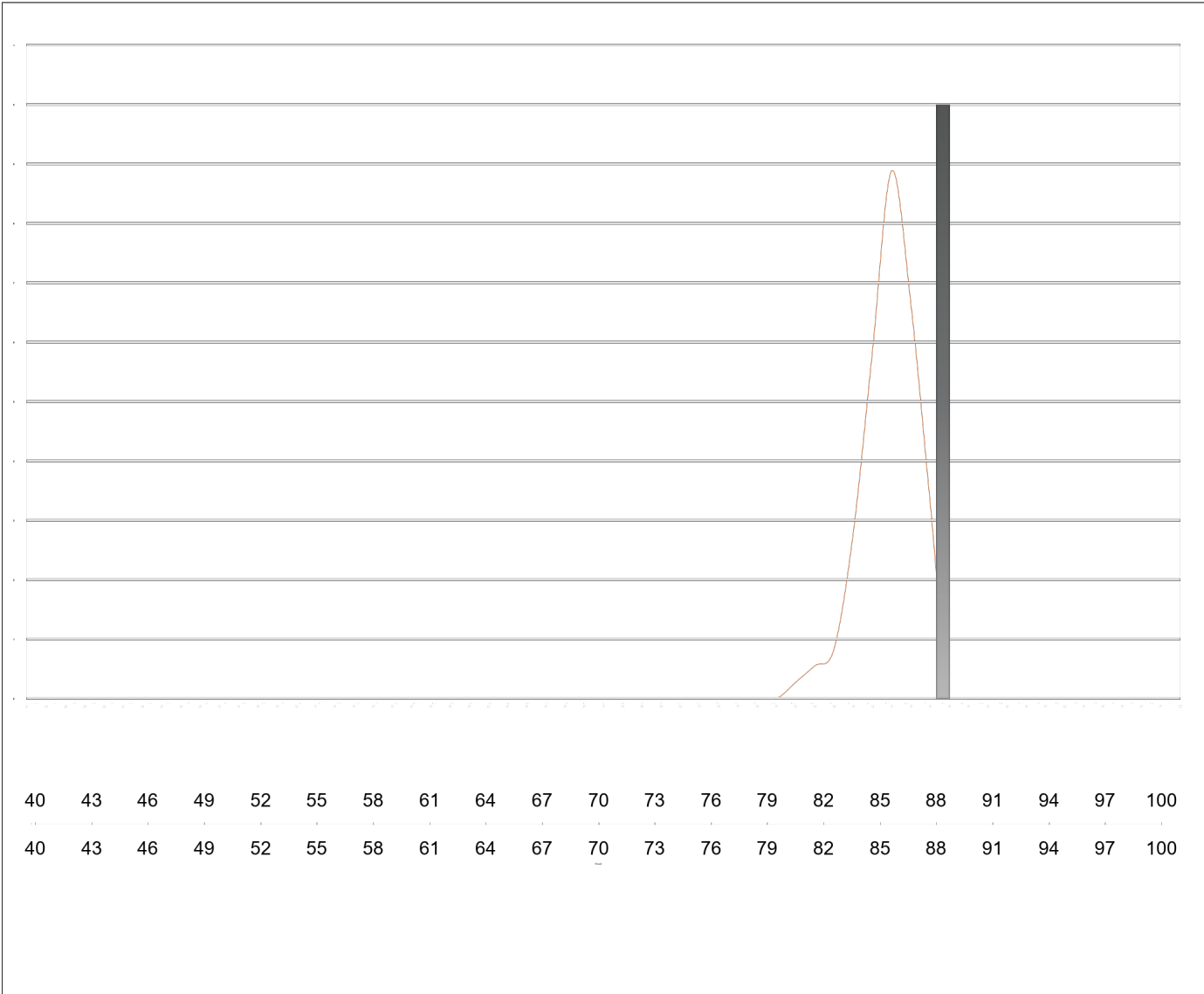
THE GRAND NON-ALCOHOLIC COMPETITION



## MUNDUS VINI Non-Alcoholic 2026

Sample 5597376:

**2024 Kernlos! Secco weiß**





## MUNDUS VINI Non-Alcoholic 2026

Sample 5597376:

**2024 Kernlos! Secco weiß**

### AUSSEHEN VISUAL

---

Klarheit	★★★★☆
Farbnuance	★★★★☆
Lebendigkeit Effervescence	★★★★☆

### GERUCH NOSE

---

Maskierung grüner Fehlgeruch	★★★★☆
Intensität	★★★★☆
Qualität	★★★★☆

### GESCHMACK TASTE

---

Lebendigkeit Effervescence	★★★★☆
Maskierung grüner Fehlgeruch	★★★★☆
Weinigkeit	★★★★☆
Balance Süße / Säure / Körper	★★★★☆
Qualität	★★★★☆

### GESAMTEINDRUCK JUDGEMENT GLOBAL

---

GESAMTEINDRUCK	★★★★☆
----------------	-------

# MUNDUS vini®

## GRAND INTERNATIONAL WINE AWARD



## 2024

### Kernlos!

### Secco weiß

**Wilhelm Kern GmbH**  
Kernen-Rommelshausen

  
Christoph Meininger, Managing Director

  
Christian Wolf, Director Degustation

  
Prof. Dr. Ulrich Fischer, Board of Management

  
Robert Joseph, Board of Management

  
Kirk Bauer, Board of Management

MUNDUS VINI is one of the most highly regarded wine awards in the world. During its tastings in spring and summer, more than 12,000 wines are tasted each year by the international MUNDUS VINI expert jury. MUNDUS VINI was initiated in the year 2000 by Meininger Verlag, which is Germany's oldest specialist publishing house in the beverage sector with leading magazines such as Weinwirtschaft, Meiningers Sommelier, Meiningers Weinwelt and Meininger's International. Neustadt/Germany, February 2026