Weingut Bernhart · Hauptstraße 8 · D-76889 Schweigen-Rechtenbach
Telefon 06342-7202 · Fax 06342-6396
info@weingut-bernhart.de · www.weingut-bernhart.de

Bernhart

EXPERTISE

GEWÜRZTRAMINER SCHWEIGEN KALKMERGEL

Goldenes Gelb im Glas. In der Nase Duft nach Rosenblüten und Litschi. Ganz typisch für Gewürztraminer! Auch am Gaumen fruchtig und sehr komplex. Im Mund weich mit zarter Säure.
Trocken ausgebauter, kräftiger, intensiver Gewürztraminer-Wein. Ein toller Wein als Aperitif, zu Käse oder zum Dessert.

JAHRGANG	2022
HERKUNFT	Die Trauben kommen aus unserer Großen-Gewächs-Lage "Kostert"
REBSORTE	Gewürztraminer ist eine säuremilde Weißweinsorte mit braun-rötlichen Beeren. Ihre Herkunft ist ungeklärt, sicher ist aber, dass Tramin in Südtirol namensgebend ist. Gewürztraminer ergibt sehr aromatische Weine, die im Duft an Rosenblüten und an Litschi erinnern.
KLASSIFIKATION	VDP.Ortsweine
TERROIR	Kalkmergel
LESE	Selektive Handlese in den letzten Erntetagen, Ende September
ANBAU	Biologischer Anbau
AUSBAU	Maischestandzeit über Nacht. Gekühlte Vergärung im Edelstahl. Abgefüllt im Februar 2023
LAGERFÄHIGKEIT	8 -10 Jahre
ESSENSEMPFEHLUNG	Aufgrund der intensiven Aromatik ist Gewürztraminer kein einfacher Essensbegleiter. Er passt aber hervorragend als Aperitif, zu Terrinen, zu weihnachtlichen Wildgerichten, Weichkäse oder zum Dessert
TRINKTEMPERATUR	10 - 12 °C
ANALYSE	14 %vol Alkohol
BIO	BIO WEIN

19 10
VDP. PRÄDIKATSWEINGUT