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

Bernhart

EXPERTISE

GRAUBURGUNDER TROCKEN SCHWEIGEN KALKMERGEL

Kräftiger Grauburgunder. Frucht nach reifer Banane und Honigmelone. Am Gaumen cremig; nicht zu weiche Säure, würzige mineralische Noten vom Kalk. Gute Länge.

JAHRGANG	2022
HERKUNFT	Die Trauben kommen zu einem großen Teil aus der Großen-Gewächs-Lage Rädling. Gepflanzt 1987.
REBSORTE	Wie der Name schon verrät, stammt die Rebe ursprünglich aus dem französischen Burgund. Sie hat ihren Namen der Farbe seiner rot-braunen, leicht gräulichen Beerenhaut zu verdanken. Die körperreichen Grauburgunder-Weine eignen sich herrvorragend zum Essen, präsentieren sich je nach Ausbau im Edelstahl oder Holzfass frisch komplex bis gehaltvoll opulent.
KLASSIFIKATION	VDP.Ortsweine
TERROIR	Kalkmergel
LESE	Selektive Handlese in Mitten der Ernte, Mitte September.
ANBAU	Biologischer Anbau
AUSBAU	10stündige Maischestandzeit. Ein Drittel gekühlte Vergärung im Edelstahltank, zwei Drittel Ausbau im gebrauchten Barrique und Tonneau. Abgefüllt im April 2023
LAGERFÄHIGKEIT	6 - 8 Jahre
ESSENSEMPFEHLUNG	Passt sehr gut zu kräftigen Fischgerichten, hellem Fleisch, gerne mit kräftigen, gehaltvollen Soßen. Blauschimmelkäse.
TRINKTEMPERATUR	10 - 12 °C
ANALYSE	13,8 %vol Alkohol · 2,3 g/l Restzucker · 6,3 g/l Säure
BIO	BIO WEIN

19 10
VDP. PRÄDIKATSWEINGUT