



## Bernhart



### Kontakt

Wein- und Sektgut Bernhart  
Hauptstraße 8, 76889  
Schweigen-Rechtenbach  
Tel. 06342-7202  
Fax: 06342-6396  
www.weingut-bernhart.de  
info@weingut-bernhart.de

### Besuchszeiten

Mo.-Fr. 9-12:30 + 14-17 Uhr  
Sa. 9-16 Uhr

### Inhaber

Gerd Bernhart

### Rebfläche

21 Hektar

### Produktion

130.000 Flaschen

Das Weingut Bernhart in Schweigen an der Grenze zum Elsass wird heute in vierter Generation von Gerd Bernhart geführt, der schon lange für den Keller verantwortlich ist. Sein Vater Willi gab 1971 die bis dahin betriebene Vieh- und Ackerwirtschaft auf, konzentrierte sich als Autodidakt ganz auf den Weinbau und begann mit der Flaschenweinvermarktung. Zwei Drittel der Rebfläche liegen auf elsässischem Boden, darunter auch die beste Parzelle des Weinguts, der Rädling, ein Kernstück des Schweigener Sonnenbergs in einem windgeschützten Seitental mit einer südost ausgerichteten Hangneigung bis zu 35 Prozent, geprägt von Kalkmergel mit Kalkfelsen im Untergrund. Von hier stammen die beiden Großen Gewächse, die mit „RG“ gekennzeichnet sind, da Bernhart die Verwendung der Bezeichnung Rädling momentan von der Weinkontrolle untersagt ist. Seit dem Jahrgang 2016 gibt es ein drittes Großes Gewächs aus einem weiteren Teilstück des Sonnenbergs, dem direkt oberhalb von Wissembourg gelegenen, nach Süden ausgerichteten Kostert. Der Boden ist sehr stark vom Kalkstein geprägt, enthält aber auch Ton und Kalkmergel. Da die Parzelle ebenfalls auf französischem Boden liegt, darf auch ihr Name nicht auf dem Etikett verwendet werden, stattdessen verwendet Bernhart die Bezeichnung „KT“. Mit dem Jahrgang 2018 kommt ein viertes Großes Gewächs zum Sortiment dazu, ein Riesling aus dem Sonnenberg. Wichtigste Sorte im Betrieb ist ungewöhnlicherweise der Spätburgunder mit einem Flächenanteil von 26 Prozent, es folgen 18 Prozent Riesling, 15 Prozent Weißburgunder und 10 Prozent Grauburgunder, dazu kommen Chardonnay und Silvaner sowie kleinere Anteile von Auxerrois, Gewürztraminer, Muskateller, Sauvignon Blanc sowie St. Laurent, Cabernet Sauvignon und Merlot. Die Rotweine kommen grundsätzlich ins Holz, teilweise in große Fässer und die besten Partien bis zu 24 Monate in Barrriques. Bereits seit 1985 stellt man hier auch eigenen Sekt her. 90 Prozent der Weine werden an Privatkunden verkauft. Seit dem Jahrgang 2012 (2011 bei den Rotweinen) setzt Gerd Bernhart konsequent das vierstufige VDP-Klassifikationsmodell um.

### Kollektion

Gerd Bernhard präsentiert uns in diesem Jahr eine sehr starke Kollektion mit gleich zwei neuen Weinen: Der Chardonnay „Réserve“ zeigt feine röstige Würze, Pfirsich und Zitrusnoten im eindringlichen Bouquet, besitzt auch am Gaumen feine Röstnoten und etwas Salzzitrone, ist elegant und sehr nachhaltig, der Grauburgunder „FG“ aus der Finstergasse im Sonnenberg besitzt ebenfalls ein komplexes Bouquet mit sehr dezentem Holz, etwas Kokosnoten, Aromen von Birne, Melone und feiner Zitruswürze, ist kraftvoll, schon sehr präsent, besitzt eine frische Säure und Länge. An der Spitze des Sortiments liegen aber die vier Großen



Gewächse, allen voran der Spätburgunder „RG“, der ein herrlich komplexes Bouquet mit feinen Fruchtnoten von roter Johannisbeere, Himbeere und Hagebutte, etwas Schwarztee und Waldboden zeigt und am Gaumen eine noch jugendliche Struktur mit reifen Tanninen besitzt, elegant und nachhaltig ist, der Spätburgunder „KT“ zeigt dagegen eher kräutrige Noten und dunklere Frucht, Schwarzkirsche, besitzt am Gaumen gute Struktur, klare Frucht und Eleganz, braucht zunächst etwas Luft und bleibt dann



Gerd Bernhart

aber, wie auch der „RG“, über Tage in der offenen Flasche stabil. Deutlich besser als sein Jahrgangsvorgänger gefällt uns das Große Gewächs vom Riesling, der Wein zeigt wieder kräutrige Würze mit Noten von Roibuschtee, besitzt gute Konzentration und Druck, ist geradlinig, puristisch und nachhaltig, der Weißburgunder „RG“ zeigt ein feines Bouquet mit Noten von Birne und rauchig-erdiger Würze, besitzt am Gaumen Kraft, klare Frucht, nachhaltige Zitrusnoten und gute Länge. Aus dem Wormberg im Sonnenberg stammen wieder zwei Weine, der Spätburgunder „WB“ zeigt kräutrige Noten, Krokant, Hagebutte und Schwarzkirsche, ist etwas kraftvoller als die beiden Großen Gewächse vom Spätburgunder, bleibt aber trotzdem elegant, der Weißburgunder „WB“ ist im Bouquet noch etwas verhalten, besitzt Kraft, dezente Frucht und Länge, ist ausgewogen und noch sehr jung. Der Spätburgunder „FG“ ist rotfruchtig und elegant, besitzt eine noch jugendliche Struktur, der St. Laurent ist dunkler in der Frucht mit Noten von Pflaume und Schwarzkirsche, Grau- und Weißburgunder vom Kalkmergel sind kraftvoll und reintonig, zeigen klare Frucht und etwas florale Noten, besitzen Schmelz und Frische. —

### Weinbewertung

- 87** 2019 Weißburgunder trocken „Kalkmergel“ Schweigen | 13,5%/11,-€
- 87** 2019 Grauburgunder trocken „Kalkmergel“ Schweigen | 13,5%/11,-€
- 89** 2019 Grauburgunder trocken „FG“ Schweigener Sonnenberg | 13,5%/16,50€
- 89** 2019 Weißburgunder trocken „WB“ Schweigener Sonnenberg | 13,5%/16,50€
- 91** 2019 Riesling „GG“ Sonnenberg | 12,5%/22,50€
- 91** 2019 Weißburgunder „GG“ Sonnenberg „RG“ | 13,5%/26,-€
- 90** 2018 Chardonnay trocken „Réserve“ | 13%/30,-€
- 88** 2018 St. Laurent „S“ trocken | 13,5%/18,50€
- 88** 2018 Spätburgunder trocken „FG“ Schweigener Sonnenberg | 13,5%/19,50€
- 90** 2018 Spätburgunder trocken „WB“ Schweigener Sonnenberg | 13,5%/26,-€
- 91** 2018 Spätburgunder „GG“ Sonnenberg „KT“ | 13%/30,-€
- 92** 2018 Spätburgunder „GG“ Sonnenberg „RG“ | 13%/37,-€

### Lagen

- Sonnenberg (Schweigen)
- Rädling (Schweigen)
- Wormberg (Schweigen)
- Finstergasse (Schweigen)
- Kostert (Schweigen)

### Rebsorten

- Spätburgunder (26 %)
- Riesling (18 %)
- Weißburgunder (17 %)
- Grauburgunder (10 %)
- Chardonnay (5 %)