



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. 10-16 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, für den Bernhart die Bezeichnung „KT“ verwendet. Der Boden ist sehr stark vom Kalkstein geprägt, enthält aber auch Ton und Kalkmergel. Mit dem Jahrgang 2018 kam 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 Weißburgunder, 15 Prozent Riesling 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 Barriques. Seit dem Jahrgang 2012 (2011 bei den Rotweinen) setzt Gerd Bernhart konsequent das vierstufige VDP-Klassifikationsmodell um.

Kollektion

Gerd Bernharts 2020er Rotweine waren zum Zeitpunkt der Verkostung frisch gefüllt und haben einiges an Luft gebraucht, um sich zu entfalten: Ganz knapp vorne liegt der Spätburgunder „RG“, der sich mit etwas Reifezeit auch noch steigern könnte, er zeigt kräutrige Noten, rote Johannisbeere und Hagebutte im Bouquet, besitzt am Gaumen deutliche, noch ganz jugendliche Tannine, ist elegant und nachhaltig mit klarer, feiner Frucht. Der „KT“ zeigt ein ähnliches Bouquet mit Aromen von roter Johannisbeere, Sanddorn, Waldboden und Kräutern, am Gaumen besitzt er gute Konzentration, klare Frucht und Länge, ist elegant und kräutrig, der Spätburgunder „WB“ unterscheidet sich etwas im Bouquet, zeigt neben Kräuternoten auch Schwarzkirsche, Hagebutte und Gummi und besitzt am Gaumen eine frische Säure, kühle, kräutrige Würze und gute Länge, der Spätburgunder „FG“ wiederum bleibt

zunächst sehr verhalten, entwickelt dann mit Luft feine Noten von roter Johannisbeere und ist am Gaumen straff mit jugendlichen Tanninen und kräutriger Würze. Der St.

Laurent ist dagegen schon sehr offen, er zeigt Schwarzkirsche, etwas Brombeere, leicht kräutrige Noten und Eisen im Bouquet, ist kraftvoll, besitzt eine jugendliche Struktur und kühle, kräutrige Frische. Auch an der Spitze der Weißweine finden sich die beiden Großen Gewächse, der Riesling zeigt Aromen von Roibuschtee und Zitrusnoten, vor allem Orangenschale, im komplexen Bouquet und besitzt animierende Zitruswürze und feine salzige Noten, ist druckvoll und nachhaltig, der Weißburgunder zeigt feine florale und nussige Noten, etwas Birne und dezentes Holz im Bouquet, besitzt auch am Gaumen klare Frucht, wieder Birne und herbe Grapefruit, ein animierendes Säurespiel, ist elegant und sehr nachhaltig. Auch der Weißburgunder „WB“ ist hervorragend, schon sehr offen und präsent, er zeigt viel gelbe Frucht, Aprikose, Birne, Pfirsich, und dezentes Holz im Duft, besitzt auch am Gaumen gut eingebundenes Holz und eine frische Säure, ist etwas nachhaltiger als der Grauburgunder „FG“, der dafür etwas kraftvoller ist, ebenfalls viel klare Fruchtaromen von Birne, Pfirsich und Orangenschale besitzt. Bei den beiden „Kalkmergel“-Weinen wurde in diesem Jahr der Holzanteil beim Ausbau etwas erhöht, aber das Holz bleibt dennoch dezent, beide sind kraftvoll und cremig mit feinen Zitrusnoten und guter Länge, der Chardonnay besitzt in diesem Jahr ungewöhnlich viel Frucht, Pfirsich, Quitte und Melone, ist harmonisch und frisch. Eine starke Kollektion in einem für Bio-Betriebe nicht einfachen Jahrgang! —



Gerd Bernhart

Weinbewertung

- 88** 2021 Weißburgunder trocken „Kalkmergel“ Schweigen | 13,5%/12,-€
- 88** 2021 Grauburgunder trocken „Kalkmergel“ Schweigen | 13,5%/12,-€
- 88** 2020 Chardonnay trocken „Tonmergel“ Schweigen | 13%/17,-€
- 89** 2021 Grauburgunder trocken „FG“ Schweigener Sonnenberg | 13,5%/19,50€
- 90** 2021 Weißburgunder trocken „WB“ Schweigener Sonnenberg | 13%/19,50€
- 91** 2021 Riesling „GG“ Sonnenberg | 12,5%/26,-€
- 91** 2021 Weißburgunder „GG“ Sonnenberg „RG“ | 13%/30,-€
- 89** 2020 St. Laurent „S“ trocken | 13,5%/22,-€
- 88** 2020 Spätburgunder trocken „FG“ Schweigener Sonnenberg | 13%/22,-€
- 90** 2020 Spätburgunder trocken „WB“ Schweigener Sonnenberg | 13%/29,-€
- 91** 2020 Spätburgunder „GG“ Sonnenberg „KT“ | 13%/35,-€
- 91+** 2020 Spätburgunder „GG“ Sonnenberg „RG“ | 13%/40,-€

Lagen

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

Rebsorten

Spätburgunder (26%)
Weißburgunder (18%)
Riesling (15%)
Grauburgunder (10%)
Chardonnay (5%)

