

Bernhart

EXPERTISE

GRAUBURGUNDER TROCKEN

Durch die bewusst frühe Ernte ein etwas schlanker, nicht all zu üppiger Grauburgunder-Typ, bei trotzdem guter Länge. Gewisse Cremigkeit, Würze. Ein Grauburgunder mit sehr feiner Stilistik!



JAHRGANG 2023

HERKUNFT Aus gutseigenen Trauben von verschiedenen Weinbergen rund um Schweigen und Weißenburg.

REBSORTE Wie der Name schon verrät, stammt die Rebe ursprünglich aus dem französischen Burgund. Sie hat ihren Namen der Farbe seiner rotbraunen, leicht gräulichen Beerenhaut zu verdanken. Die körperreichen Grauburgunder-Weine eignen sich hervorragend zum Essen, präsentieren sich je nach Ausbau im Edelstahl oder Holzfass frisch komplex bis gehaltvoll opulent.

KLASSIFIKATION VDP.Gutsweine

TERROIR Lösslehm

LESE Selektive Handlese in Mitten der Ernteperiode, Mitte September

ANBAU biologischer Anbau

ERTRAG 65 hl/ha

AUSBAU Gekühlte Vergärung im Edelstahltank bei 16 Grad, Abfüllung im Februar 2024

LAGERFÄHIGKEIT 2- 4 Jahre

ESSENSEMPFEHLUNG helles Fleisch, Nudelgerichte jeder Art

TRINKTEMPERATUR 8 - 10 °C

ANALYSE 13,3 %vol Alkohol · 1,7 g/l Restzucker · 6 g/l Säure

BIO

