

Bernhart

EXPERTISE

CHARDONNAY TROCKEN

Fruchtige Nase nach reifer Banane und Quitte. Am Gaumen dichter Körper mit langem Schmelz und angenehmer, feiner Säure. Kurzum, ein reifer, saftiger und dichter Chardonnay.



JAHRGANG 2024

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

REBSORTE Chardonnay ist eine der populärsten weißen Rebsorten der Welt. Ihr Ursprung wird in Vorderasien vermutet, von dort aus kam sie nach Frankreich. Noch heute entstehen die wohl besten Chardonnays auf den kalkreichen Böden des Burgunds. Keine andere weiße Rebsorte gewinnt durch den Ausbau in Holzfässern mehr als sie. Der typische Geschmack dieser Sorte ist ein wenig würzig mit einem Hauch Walnuss, voluminös mit viel Schmelz. In der Champagne spielt die Rebsorte eine essentielle Rolle.

KLASSIFIKATION VDP. Gutsweine

TERROIR Hauptsächlich Lösslehm, zum Teil vom Tonboden

LESE Selektive Handlese gegen Ende der Ernteperiode, Ende September

ANBAU biologischer Anbau

ERTRAG 40 hl/ha

AUSBAU Gekühlte Vergärung im Edelstahltank bei 19° C
Abfüllung im April 2025

LAGERFÄHIGKEIT 2- 4 Jahre

ESSENSEMPFEHLUNG gedünsteter und gebratener Fisch, helles Fleisch, Geflügel, Pilzgerichte, Quiche

TRINKTEMPERATUR 8 - 10 °C

ANALYSE 13,4 %vol Alkohol · 0,5 g/l Restzucker · 6,4 g/l Säure

BIO

