

Bernhart

EXPERTISE

RIESLING TROCKEN

In der Nase feine Kräuteraromatik. Am Gaumen angenehme, belebende Säure. Frisch, klar und mineralisch mit schlankem Körper. Für's Picknick oder zum Grillen.



JAHRGANG 2024

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

REBSORTE Der Riesling ist die bekannteste Weißwein-Rebsorte Deutschlands und wird in aller Welt hoch geschätzt. Seine unverkennbare Frische mit der markanten Säure und seine Finesse machen ihn so beliebt. Charakteristisch für diese Rebe ist vor allem ihre Vielfalt, da sie den Charakter des Bodens am deutlichsten wiedergibt. Besonders ist auch seine Langlebigkeit, die es möglich macht, den Riesling fünf bis zehn Jahre reifen zu lassen.

KLASSIFIKATION VDP.Gutsweine

TERROIR sandiger Leimboden

LESE Selektive Handlese gegen Ende der Ernteperiode

ANBAU biologischer Anbau

AUSBAU Spontane Vergärung im Edelstahltank, Abfüllung im Mai 2024

LAGERFÄHIGKEIT 2- 4 Jahre

ESSENSEMPFEHLUNG helles Fleisch mit hellen Soßen, Geflügel, Fisch, Risotto, zum Grillen

TRINKTEMPERATUR 8 - 10 °C

ANALYSE 12,2 %vol Alkohol · 3,2 g/l Restzucker · 7,2 g/l Säure

BIO

