

*Bernhart*

EXPERTISE

## SAUVIGNON BLANC TROCKEN SCHWEIGEN KALKMERGEL

Leicht grünlichen Reflexen. In der Nase ausdrucksstarkes Aromenspiel von Holunderblüte, Stachelbeere und exotischen Früchten wie Maracuja und Grapefruit, begleitet von feinen vegetativen Noten wie frisch geschnittenem Gras und Cassis.

Am Gaumen klar, lebendig und saftig mit präziser Frucht und animierender Frische.



JAHRGANG 2025

LAGE Die Trauben stammen aus der I. Lage "Finstergasse"

REBSORTE Die Rebsorte hat ihre Heimat in Frankreich an der Loire. Sie zählt zu den 20 am häufigsten angebauten Sorten weltweit und ist die zweitwichtigste weiße Sorte nach Chardonnay. In Deutschland ist der Anbau erst seit Ende der 90er Jahre erlaubt. Die ganz typischen Merkmale sind die ausgeprägte, fruchtige, manchmal auch „grüne“ Aromenvielfalt und die feine, erfrischende Säure. Knallfrisch aus dem Edelstahl. Im Holzfass ausgebaut komplex, dicht und tief strukturiert.

KLASSIFIKATION VDP.Ortsweine

TERROIR Kalkmergel

LESE selektive Handlese zu Beginn der Ernteperiode, Anfang/Mitte September

ANBAU biologischer Anbau

ERTRAG 45 hl/ha

AUSBAU Standzeit auf der Maische über Nacht, gekühlte Vergärung im Edelstahltank. Abgefüllt im April 2026

LAGERFÄHIGKEIT 3 - 5 Jahre

ESSENSEMPFEHLUNG Aufgrund seines Geschmackbildes ist Sauvignon Blanc kein einfacher Essensbegleiter. Passt aber sehr gut zu Ziegenfrischkäse, asiatischen Gerichten, Fischsuppen, vegetarischen und veganen Currys.

TRINKTEMPERATUR 8 - 10 °C

ANALYSE 12,5 %vol Alkohol · 3,3 g/l Restzucker · 6,5 g/l Säure

BIO 