Weingut Bernhart · Hauptstraße 8 · D-76889 Schweigen-Rechtenbach Telefon 06342-7202 · Fax 06342-6396 info@weingut-bernhart.de · www.weingut-bernhart.de



EXPERTISE

GEWÜRZTRAMINER SCHWEIGEN KALKMERGEL

Goldenes Gelb im Glas. In der Nase Duft nach Rosenblüten und Litschi. Ganz typisch für Gewürztraminer! Auch am Gaumen fruchtig und sehr komplex. Im Mund weich mit zarter Säure.

Trocken ausgebauter, kräftiger, intensiver Gewürztraminer-Wein. Ein toller Wein als Aperitif, zu Käse oder zum Dessert.



JAHRGANG 2022

HERKUNFT Die Trauben kommen aus unserer Großen-Gewächs-Lage "Kostert"

REBSORTE Gewürztraminer ist eine säuremilde Weißweinsorte mit braun-

rötlichen Beeren. Ihre Herkunft ist ungeklärt, sicher ist aber, dass Tramin in Südtirol namensgebend ist. Gewürztraminer ergibt sehr aromatische Weine, die im Duft an Rosenblüten und an Litschi

erinnern.

KLASSIFIKATION VDP.Ortsweine

TERROIR Kalkmergel

LESE Selektive Handlese in den letzten Erntetagen,

Ende September

ANBAU Biologischer Anbau

AUSBAU Maischestandzeit über Nacht. Gekühlte Vergärung im Edelstahl.

Abgefüllt im Februar 2023

LAGERFÄHIGKEIT 8-10 Jahre

ESSENSEMPFEHLUNG Aufgrund der intensiven Aromatik ist Gewürztraminer kein

einfacher Essensbegleiter. Er passt aber hervorragend als Aperitif, zu Terrinen, zu weihnachtlichen Wildgerichten, Weichkäse oder zum

Dessert

TRINKTEMPERATUR 10 - 12 °C

ANALYSE 14 %vol Alkohol

BIC

