

Bernhart

EXPERTISE

SCHWEIGENER SONNENBERG FG GRAUBURGUNDER TROCKEN

Lachsfarben im Glas. In der Nase reife Banane, Honigmelone. Im Mund nussige Noten, vom Kalk geprägt mit guten Druck. Ausbalancierte Säure. Körperreich und gut strukturiert.



JAHRGANG 2022

LAGE VDP.Erste Lage Finstergasse

REBSORTE Wie der Name schon verrät, stammt die Rebe ursprünglich aus dem französischen Burgund. Sie hat ihren Namen der Farbe seiner rot-braunen, 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.Erste Lage

TERROIR Muschelsandstein-Lehm

LESE Selektive Handlese in der Mitte der Ernteperiode, Mitte September.

ANBAU Biologischer Anbau

ERTRAG 58 hl / ha

AUSBAU Maischestandzeit über Nacht, Vergärung im gebrauchten Tonneau-Fass und neuem Stückfass
Abgefüllt im Juni 2023

LAGERFÄHIGKEIT 10 Jahre

ESSENSEMPFEHLUNG Kräftiger Fisch, helles Fleisch, Geflügel, vegetarische/vegane Linsengerichte, Pasta mit hellen Soßen

TRINKTEMPERATUR 10 -12 °C

ANALYSE 13,9 %vol Alkohol · 0,7 g/l Restzucker · 6,4 g/l Säure

BIO

