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



## EXPERTISE

## SAUVIGNON BLANC RÉSERVE

Dezent rauchige Noten, etwas Holz. Vegetative Sauvignon blanc – Frucht. Am Gaumen verspielt mit viel Saftigkeit. Reife, intensive Säure.

Ein zurückhaltend, eleganter Sauvignon blanc.

JAHRGANG 2022

LAGE Die Trauben stammen aus der VDP. Ersten Lage

Finstergasse

REBSORTE Sauvignon blanc: 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.

TERROIR Kalkmergel/Muschelsandstein-Lehm

LESE Selektive Handlese im ersten Drittel der Ernteperiode.

ANBAU Biologischer Anbau

AUSBAU 8stündige Maischestandzeit. Vergärung im neuen Barrique-Fass.

Abgefüllt im Juli 2023.

LAGERFÄHIGKEIT 6-8 Jahre

ESSENSEMPFEHLUNG Perfekter Essensbegleiter der asiatischen Küche. Krusten- und

Schalentiere. Fisch.

Ziegenkäse

TRINKTEMPERATUR 10 -12 °C

ANALYSE 12,7 %vol Alkohol  $\cdot$  1,0 g/l Restzucker  $\cdot$  6,7 g/l Säure

BI



