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



EXPERTISE

GRAUBURGUNDER TROCKEN KALKMERGEL SCHWEIGEN

Reifer Grauburgunder. Frucht nach Ouitte und Banane. Geschmeidig mit gutem Säuredruck, würzige mineralische Noten vom Kalk. Langes Finale

JAHRGANG 2023

HERKUNFT Die Trauben kommen zu einem großen Teil aus der Großen-

Gewächs-Lage Rädling. Gepflanzt 1987.

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.Ortsweine

TERROIR Kalkmergel

LESE Selektive Handlese in Mitten der Ernte, Ende September.

ANBAU Biologischer Anbau

ERTRAG 62hl/ha

AUSBAU 6stündige Maischestandzeit. Hälfte gekühlte Vergärung im

Edelstahltank, Hälfte Ausbau im gebrauchten Barrique und

Tonneau. Abgefüllt im Mai 2024

LAGERFÄHIGKEIT 6-8 Jahre

ESSENSEMPFEHLUNG Passt sehr gut zu kräftigen Fischgerichten, hellem Fleisch, gerne mit

kräftigen, gehaltvollen Soßen. Blauschimmelkäse.

TRINKTEMPERATUR 10-12°C

ANALYSE 13,5 %vol Alkohol \cdot 1,1 g/l Restzucker \cdot 6,3 g/l Säure

BIO



