

Bernhart

EXPERTISE

SAUVIGNON BLANC TROCKEN SCHWEIGEN KALKMERGEL

Leicht grünliche Reflexe. In der Nase intensiver Duft nach Holunder, Stachelbeeren, exotische Früchte, aber auch vegetative Aromen. Auch am Gaumen fruchtbetont, sehr frischer und saftiger Weißwein mit Länge. Säure gut ausbalanciert.



JAHRGANG 2023

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 75 hl/ha

AUSBAU 10 Stunden Standzeit auf der Maische, gekühlte Vergärung im Edelstahltank. Abgefüllt im Februar 2024

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 %vol Alkohol · 2,3 g/l Restzucker · 7,2 g/l Säure

BIO

