



Bernhart



Kontakt

Wein- und Sektgut Bernhart
Hauptstraße 8, 76889
Schweigen-Rechtenbach
Tel. 06342-7202
Fax: 06342-6396
www.weingut-bernhart.de
info@weingut-bernhart.de

Besuchszeiten

Mo.-Fr. 9-12:30 + 14-17 Uhr
Sa. 10-16 Uhr

Inhaber

Gerd Bernhart

Rebfläche

21 Hektar

Produktion

130.000 Flaschen

Das Weingut Bernhart in Schweigen an der Grenze zum Elsass wird heute in vierter Generation von Gerd Bernhart geführt, der schon lange für den Keller verantwortlich ist. Sein Vater Willi gab 1971 die bis dahin betriebene Vieh- und Ackerwirtschaft auf, konzentrierte sich als Autodidakt ganz auf den Weinbau und begann mit der Flaschenweinvermarktung. Zwei Drittel der Rebfläche liegen auf elsässischem Boden, darunter auch die beste Parzelle des Weinguts, der Rädling, ein Kernstück des Schweigener Sonnenbergs in einem windgeschützten Seitental mit einer südost ausgerichteten Hangneigung bis zu 35 Prozent, geprägt von Kalkmergel mit Kalkfelsen im Untergrund. Von hier stammen die beiden Großen Gewächse, die mit „RG“ gekennzeichnet sind, da Bernhart die Verwendung der Bezeichnung Rädling momentan von der Weinkontrolle untersagt ist. Seit dem Jahrgang 2016 gibt es ein drittes Großes Gewächs aus einem weiteren Teilstück des Sonnenbergs, dem direkt oberhalb von Wissembourg gelegenen, nach Süden ausgerichteten Kostert. Der Boden ist sehr stark vom Kalkstein geprägt, enthält aber auch Ton und Kalkmergel. Da die Parzelle ebenfalls auf französischem Boden liegt, darf auch ihr Name nicht auf dem Etikett verwendet werden, stattdessen verwendet Bernhart die Bezeichnung „KT“. Mit dem Jahrgang 2018 kommt ein viertes Großes Gewächs zum Sortiment dazu, ein Riesling aus dem Sonnenberg. Wichtigste Sorte im Betrieb ist ungewöhnlicherweise der Spätburgunder mit einem Flächenanteil von 26 Prozent, es folgen 18 Prozent Riesling, 17 Prozent Weißburgunder und 10 Prozent Grauburgunder, dazu kommen Chardonnay und Silvaner sowie kleinere Anteile von Auxerrois, Gewürztraminer, Muskateller, Sauvignon Blanc sowie St. Laurent, Cabernet Sauvignon und Merlot. Die Rotweine kommen grundsätzlich ins Holz, teilweise in große Fässer und die besten Partien bis zu 24 Monate in Barriques. Bereits seit 1985 stellt man hier auch eigenen Sekt her. 90 Prozent der Weine werden an Privatkunden verkauft. Seit dem Jahrgang 2012 (2011 bei den Rotweinen) setzt Gerd Bernhart konsequent das vierstufige VDP-Klassifikationsmodell um.

Kollektion

Gerd Bernharts Spätburgunder kommen mittlerweile erst etwas gereift im vierten Jahr nach der Ernte in den Verkauf, verkosten können wir aber immer den frisch gefüllten, aktuellen Jahrgang. Und da liegt auch bei den 2019er Spätburgundern wieder knapp das Große Gewächs „RG“ vor dem „KT“: Der „RG“ zeigt feine rote Frucht mit Noten von Hagebutte und Himbeere, dazu etwas Schwarztee und kräutrige Würze, am Gaumen besitzt er eine gute Struktur mit reifen, aber noch jugendlichen Tanninen, ist elegant und nachhaltig, der „KT“ ist etwas dunkler in der Frucht, zeigt neben Schwarzkirsche auch leicht rauchige Noten im Bouquet, besitzt

am Gaumen ebenfalls noch ganz jugendliche Tannine, dunkle Frucht, viel kühle, kräutrige Noten und Potential. Der Spätburgunder „WB“ zeigt ein komplexes Bouquet mit Aromen von hellen Kirschen, Sanddorn und etwas Waldboden, besitzt am Gaumen ebenfalls kühle, kräutrige Frische und Länge, der Spätburgunder „FG“ zeigt rote Frucht, Johannisbeere, Süßkirsche, Sanddorn und dezente Krokantwürze, ist auch am Gaumen fruchtbetont mit noch leicht spröden, aber reifen Tanninen, sehr gut ist auch wieder

der St. Laurent, der von dunkler Frucht, vor allem Pflaume, und deutlichen kräutrigen Noten geprägt ist, Kraft und Länge besitzt. Bei den drei Weißburgundern bewerten wir den Orts- und den Erste Lage-Wein etwas höher als im vergangenen Jahr, der „Kalkmergel“ zeigt ein präsent Bouquet mit Birne, Zitrusnoten und floraler Würze, besitzt am Gaumen viel klare Frucht, feinen Schmelz und eine frische Säure, der „WB“ ist ebenfalls expressiv mit Aromen von Birne, Aprikose, Limette und Kräutern, besitzt am Gaumen Schmelz, ist animierend und nachhaltig und das Große Gewächs „RG“ zeigt im Bouquet sehr feine Holzwürze, Zitrusnoten und florale und leicht erdige Noten, besitzt am Gaumen Kraft, Druck, gut eingebundenes Holz und eine lebendige Säure. Das Große Gewächs vom Riesling zeigt viel kräutrige Würze, etwas Roibuschtee und nur sehr dezente Frucht, ist am Gaumen geradlinig, präzise und nachhaltig, der Chardonnay „Réserve“ ist noch deutlich vom Holz geprägt, besitzt Noten von Salzzitrone und gute Substanz, der Grauburgunder „FG“ zeigt florale Noten und etwas Birne, besitzt Schmelz, Konzentration und Länge und der Grauburgunder „Kalkmergel“ besitzt Kraft und zeigt viel gelbe Frucht. —

Weinbewertung

- 88** 2020 Weißburgunder trocken „Kalkmergel“ Schweigen | 13%/11,40€
- 87** 2020 Grauburgunder trocken „Kalkmergel“ Schweigen | 13,5%/11,40€
- 89** 2020 Grauburgunder trocken „FG“ Schweigener Sonnenberg | 13,5%/18,50€
- 90** 2020 Weißburgunder trocken „WB“ Schweigener Sonnenberg | 13%/18,50€
- 90** 2020 Riesling „GG“ Sonnenberg | 12,5%/24,-€
- 91** 2020 Weißburgunder „GG“ Sonnenberg „RG“ | 13,5%/28,-€
- 90** 2020 Chardonnay trocken „Réserve“ | 13%/30,-€
- 89** 2019 St. Laurent „S“ trocken | 13,5%/19,50€
- 88** 2019 Spätburgunder trocken „FG“ Schweigener Sonnenberg | 13%/20,-€
- 90** 2019 Spätburgunder trocken „WB“ Schweigener Sonnenberg | 13%/27,-€
- 91** 2019 Spätburgunder „GG“ Sonnenberg „KT“ | 13%/32,-€
- 92** 2019 Spätburgunder „GG“ Sonnenberg „RG“ | 13%/38,-€



Gerd Bernhart

Lagen

Sonnenberg (Schweigen)
Rädling (Schweigen)
Wormberg (Schweigen)
Finstergasse (Schweigen)
Kostert (Schweigen)

Rebsorten

Spätburgunder (26%)
Riesling (18%)
Weißburgunder (17%)
Grauburgunder (10%)
Chardonnay (5%)

