



Bernhart



Kontakt

Wein- und Sektgut Bernhart
Hauptstraße 8, 76889
Schweigen-Rechtenbach
Tel. 06342-7202
<https://www.weingut-bernhart.de/>
info@weingut-bernhart.de

Besuchszeiten

Di.-Fr. 10-12 + 14-17 Uhr
Sa. 10:30-16 Uhr
Mo. nach Vereinbarung

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, für den Bernhart die Bezeichnung „KT“ verwendet. Der Boden ist sehr stark vom Kalkstein geprägt, enthält aber auch Ton und Kalkmergel. Mit dem Jahrgang 2018 kam 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 Weißburgunder, 15 Prozent Riesling 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. Seit dem Jahrgang 2012 (2011 bei den Rotweinen) setzt Gerd Bernhart konsequent das vierstufige VDP-Klassifikationsmodell um.

Kollektion

Mit dem Jahrgang 2023 füllt Gerd Bernhart seine weißen Réserve-Weine und das Große Gewächs vom Weißburgunder erst nach einer längeren Reifezeit von knapp anderthalb Jahren ab, also im Frühjahr 2025. Deshalb konnten wir noch einmal das 2022er Weißburgunder Große Gewächs verkosten, das sich im Vergleich zum vergangenen Jahr leicht steigern konnte, der Wein zeigt dezentes Holz, kräutrige Würze, etwas Birne und nasse Wolle im komplexen Bouquet, besitzt am Gaumen kühle Kräuternoten und Schmelz, ist konzentriert, druckvoll und nachhaltig. Knapp dahinter liegt der wieder hervorragende Riesling Sonnenberg, der viel kräutrige Würze zeigt, Kräuterpastillen, gelben Apfel, aber auch eine leichte Reduktion, am Gaumen besitzt er animierende Zitrusnoten, viel Grip, ist leicht salzig und nachhaltig, aber insgesamt noch leicht verhalten. Und auch die drei weißen Erste Lage- und Réserve-Weine sind hervor-

gend, der Weißburgunder WB zeigt feine, dezente Frucht, etwas Birne und Zitrusnoten, besitzt Kraft, florale Würze, guten Grip und Länge, der Grauburgunder FG zeigt erdige, florale und kräutrige Würze und reife Zitrusfrucht, besitzt dezentes Holz, Schmelz, feine Birnennoten, Frische, Druck und Länge und der Chardonnay Réserve zeigt deutliche rauchig-röstige Noten, Ananas und Melone im Duft und besitzt am Gaumen Kräuterwürze, herbe Zitrusnoten und Druck. Unter den Ortsweinen ragt der kraftvolle Weißburgunder Kalkmergel heraus, der intensive Birnenfrucht und florale Würze zeigt und etwas expressiver und komplexer ist als der Grauburgunder, der Schmelz, Kraft und feine florale Noten besitzt, der Chardonnay Tonmergel zeigt leicht rauchig-reduktive Noten und klare Aromen von Birne und Melone, besitzt Schmelz und Grip und der Riesling Kalkmergel zeigt ebenfalls leicht rauchig-reduktive Noten, Schwarztee und Zitrusfrucht, besitzt salzige Noten, Grip und Druck. Unter den drei Spätburgundern, die alle etwas Luft brauchen, sehen wir in diesem Jahr klar den Sonnenberg RG vorne, er besitzt das offenste Bouquet, zeigt Schwarzkirsche, rauchig-kräutrige Noten, etwas Gummi und Waldboden, am Gaumen besitzt er gute Konzentration, kaum spürbares Holz, eine gute Struktur mit noch leicht jugendlichen Tanninen, Potential und Länge. Der Sonnenberg KT ist dagegen im Bouquet noch verschlossen, zeigt kräutrige Würze, besitzt dann im Mund auch klare Kirschfrucht, ebenfalls kaum spürbares Holz, Struktur und Länge, der Sonnenberg WB ist etwas heller in der Frucht, zeigt neben Aromen von Kräutern und Gummi auch etwas Hagebutte, besitzt am Gaumen eine kühle Würze, Struktur und Konzentration. —

Weinbewertung

- 89** 2023 Weißburgunder trocken „Kalkmergel“ Schweigen | 13,5%/13,50€
- 88** 2023 Grauburgunder trocken „Kalkmergel“ Schweigen | 13,5%/13,50€
- 88** 2023 Chardonnay trocken „Tonmergel“ Schweigen | 13%/19,50€
- 88** 2023 Riesling trocken „Kalkmergel“ Schweigen | 12,5%/13,50€
- 90** 2023 Grauburgunder trocken Schweigener Sonnenberg „FG“ | 13,5%/21,50€
- 90** 2023 Weißburgunder trocken Schweigener Sonnenberg „WB“ | 13,5%/21,50€
- 91** 2023 Riesling „GG“ Sonnenberg | 12,5%/30,-€
- 92** 2022 Weißburgunder „GG“ Sonnenberg „RG“ | 13,5%/32,-€
- 90** 2022 Chardonnay trocken „Réserve“ | 13%/34,-€
- 89** 2022 Spätburgunder trocken Schweigener Sonnenberg „WB“ | 13%/32,-€
- 90+** 2022 Spätburgunder „GG“ Sonnenberg „KT“ | 13%/37,-€
- 92** 2022 Spätburgunder „GG“ Sonnenberg „RG“ | 13%/44,-€



Lagen

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

Rebsorten

- Spätburgunder (26%)
- Weißburgunder (18%)
- Riesling (15%)
- Grauburgunder (10%)
- Chardonnay (5%)

