



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.

AAA Kollektion

Im letzten Jahr hatte Gerd Bernhart den Veröffentlichungsrhythmus seiner weißen Réserve-Weine und des Weißburgunder-Großen-Gewächs geändert und begann damit, ihnen mehr Zeit zur Reife zu geben, seit diesem Jahr gilt das auch für seine Erste Lage-Weine, weshalb wir jetzt noch einmal die beiden 2023er verkosten konnten: Der Grauburgunder FG zeigt dezentes Holz, kräutrige und florale Noten und reife Birne im Bouquet, besitzt Kraft, Schmelz, feinen Druck und gute Länge, der Weißburgunder WB zeigt konzentrierte Aromen von reifer Birne, Aprikose und hellen Blüten und besitzt ebenfalls Kraft, Schmelz und gute Länge. Noch höher bewerten wir aber die Großen Gewächse, der 2023er Weißburgunder wirkt noch sehr jugendlich und kompakt, zeigt eine ganz leichte Reduktion und dezente Birnenfrucht und besitzt am Gaumen gute Konzentration, ist animierend und druckvoll, der 2024er



Riesling Sonnenberg zeigt kräutrig-mineralische Würze, etwas Schwarztee und eine feine Reduktion im Bouquet, besitzt am Gaumen dann auch klare Zitrusnoten, Orangenschale und etwas gelben Apfel, ist salzig, elegant, druckvoll und nachhaltig. Auch die beiden Chardonnay besitzen noch reduktive Noten, der Réserve zeigt Rauch, Schießpulver und etwas Zitrusnoten im Bouquet, besitzt guten Grip, wirkt am Gaumen aber noch sehr jugendlich und braucht noch Zeit, der Tonmergel besitzt feine Zitrusnoten, Ananas, gut eingebundenes, dezentes Holz und Grip. Unter den drei Schweigener Ortsweinen favorisieren wir knapp den Weißburgunder, der klare Frucht, Birne, Aprikose und feine florale Noten zeigt und am Gaumen gute Konzentration, ebenfalls klare Frucht und Grip besitzt, der Grauburgunder zeigt ebenfalls viel gelbe Frucht, Birne, Aprikose und Melone, ist am Gaumen saftig, harmonisch und frisch und der Riesling zeigt deutliche Zitrusfrucht, Ananas und Orangenschale und sehr dezente reduktive Noten, ist saftig, animierend, leicht salzig und besitzt eine leichte Note von Curryblättern. Unser Favorit in diesem Jahr findet sich aber im roten Teil der Kollektion, der Spätburgunder RG zeigt im leicht verhaltenen Bouquet etwas Sanddorn, Hagebutte und Schwarztee, besitzt am Gaumen klare, rote Frucht und guten Grip, ist elegant, harmonisch und sehr nachhaltig, der Spätburgunder KT ist schon offener, duftet nach Hagebutte, Süßkirsche und Waldboden, besitzt eine gute Struktur mit feiner Säure, ist saftig, harmonisch, lang und wesentlich eleganter als der Spätburgunder WB, der von rauchigen Noten, dunkler Kirschfrucht und kräutrigen Noten geprägt ist und noch jugendliche Tannine besitzt. —

Weinbewertung

- 88+** 2024 Weißburgunder trocken „Kalkmergel“ Schweigen | 13%/14,-€
- 88** 2024 Grauburgunder trocken „Kalkmergel“ Schweigen | 13%/14,-€
- 88** 2023 Chardonnay trocken „Tonmergel“ Schweigen | 13%/19,50€
- 88** 2024 Riesling trocken „Kalkmergel“ Schweigen | 12,5%/14,-€
- 90** 2023 Grauburgunder trocken Schweigener Sonnenberg „FG“ | 13,5%/21,50€
- 90** 2023 Weißburgunder trocken Schweigener Sonnenberg „WB“ | 13,5%/21,50€
- 91** 2024 Riesling „GG“ Sonnenberg | 12,5%/31,-€
- 91+** 2023 Weißburgunder „GG“ Sonnenberg „RG“ | 13%/33,-€
- 89+** 2023 Chardonnay trocken „Réserve“ | 12,5%/37,-€
- 89** 2023 Spätburgunder trocken Schweigener Sonnenberg „WB“ | 13%/32,-€
- 91** 2023 Spätburgunder „GG“ Sonnenberg „KT“ | 13%/37,-€
- 92** 2023 Spätburgunder „GG“ Sonnenberg „RG“ | 13%/47,-€



Lagen

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

Rebsorten

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