★★★★

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
Partner-Weinstube Alter Zollberg (Schweigen, Hauptstraße 49)

Inhaber
Gerd Bernhart
Betriebsleiter
Marius Bernhart
Kellermeister
Damien Wagner
Außenbetrieb
Peter Maurer
Rebfläche
21 Hektar
Produktion
140.000 Flaschen

Willi Bernhart gab 1971 die bis dahin betriebene Vieh- und Ackerwirtschaft auf, konzentrierte sich als Autodidakt ganz auf den Weinbau und begann mit der Flaschenweinvermarktung. Unter der Leitung seines Sohns Gerd Bernhart wurde das Weingut 2004 in den VDP aufgenommen, 2024 ist mit Marius Bernhart die nächste Generation in den Betrieb eingestiegen, zuvor hatte er Stationen u.a. bei Huber, Emrich-Schönleber, Dr. Wehrheim und Jardins Vivants in Meursault absolviert. Das Weingut konzentriert sich mehr und mehr auf die Burgundersorten, Spät-, Weiß- und Grauburgunder stehen auf zusammen 60 Prozent der Rebfläche, dazu kommen 15 Prozent Chardonnay, während der Rieslinganteil auf 10 Prozent reduziert wurde, daneben gibt es noch Sauvignon Blanc, Muskateller, Silvaner, Auxerrois, Gewürztraminer, St. Laurent, Merlot, Cabernet Sauvignon und seit 2019 auch Lemberger. Zwei Drittel der Rebfläche liegen jenseits der Grenze 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 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. Seit dem Jahrgang 2012 (2011 bei den Rotweinen) setzt das bio-zertifizierte Weingut konsequent das vierstufige VDP-Klassifikationsmodell um.

Kollektion

Wir schätzen das Weingut Bernhart aus Schweigen seit vielen Jahren, aber die aktuelle Kollektion ist insgesamt betrachtet die stärkste, die wir hier bislang verkosten konnten! Unter den drei Großen Gewächsen haben wir in diesem Jahr keinen eindeutigen Favoriten und bewerten sie alle gleich hoch: Der Spätburgunder RG zeigt im leicht rauchigen Bouquet Schwarzkirsche, etwas Krokant und feine Gumminoten, mit Luft wird die Frucht mit Aromen von Johannisbeere und Himbeere heller, am Gaumen besitzt der Weine gute Konzentration, Struktur und Potential, ist harmonisch, elegant und sehr nachhaltig, der Spätburgunder KT ist noch etwas offener, zeigt klare Frucht, Schwarzkirsche, Hagebutte und eine leicht rauchige Gummireduktion, besitzt am Gaumen perfekt eingebundenes Holz und eine gute Struktur mit noch leicht jugendlichen Tanninen, ist ebenfalls, elegant, harmonisch und lang und der Weißburgunder RG zeigt im komplexen Bouquet klar Birne, feine Zitrusnoten und etwas nasse Wolle, ist am Gaumen schon sehr präsent, besitzt viel Saft, klare Frucht und Grip, ist leicht salzig, animierend und sehr nachhaltig. Knapp dahinter liegt der ebenfalls hervorragende Chardonnay Réserve, der feine Röstnoten, etwas Popcorn, Haselnüsse und Ananas im Bouquet zeigt und am Gaumen gut integriertes Holz, animierende Zitrusnoten, Grip, Druck und Länge besitzt, der hell goldfarbene Grauburgunder FG zeigt nussig-florale Würze, etwas Honigmelone und Birne, besitzt Schmelz und viel Saft, braucht aber etwas Luft, um sich zu entfalten und auch die beiden Weine aus dem Wormberg bewerten wir mit 90 Punkten, der Weißburgunder WB könnte sich sogar noch steigern, er zeigt feine Holzwürze, Ananas, Birne und etwas nasse Wolle, besitzt Konzentration, Schmelz und Grip, ist animierend und nachhaltig und der Spätburgunder WB zeigt feine Aromen von Schwarzkirsche und Hagebutte und besitzt am Gaumen kaum spürbares Holz und eine gute Struktur, ist harmonisch und elegant. Der Spätburgunder FG zeigt klare Schwarzkirschnoten und etwas Krokantwürze, besitzt Eleganz und eine kühle, kräutrige Frische, der Spätburgunder Kalkmergel besitzt leicht kräutrig unterlegte dunkle Kirschfrucht, ist strukturiert und frisch, der Weißburgunder Kalkmergel zeigt dezente rauchige Noten, etwas Popcorn und Zitruswürze, besitzt gut eingebundenes Holz, Grip und Frische, der Chardonnay Tonmergel zeigt eine leicht rauchige Reduktionsnote, besitzt Frische und animierende Zitrusnoten und der Crémant zeigt feine Hefewürze, etwas Brotkruste, Nuss und Zitrusnoten, ist harmonisch und frisch.



Weinbewertung

88	2023 Weißburgunder & Chardonnay Crémant brut	12%/15,- €
89	2024 Weißburgunder trocken „Kalkmergel“ Schweigen	13%/14,- €
88	2024 Chardonnay trocken „Tonmergel“ Schweigen	12,5%/19,80 €
90	2024 Grauburgunder trocken Schweigener Sonnenberg „FG“	13%/22,50 €
90+	2024 Weißburgunder trocken Schweigener Sonnenberg „WB“	13%/22,50 €
92	2024 Weißburgunder „GG“ Sonnenberg „RG“	13%/35,- €
91	2024 Chardonnay trocken „Réserve“	13%/38,- €
88	2023 Spätburgunder trocken „Kalkmergel“ Schweigen	13%/19,80 €
89	2024 Spätburgunder trocken Schweigener Sonnenberg „FG“	13%/26,- €
90	2024 Spätburgunder trocken Schweigener Sonnenberg „WB“	13%/32,- €
92	2024 Spätburgunder „GG“ Sonnenberg „KT“	13%/39,- €
92	2024 Spätburgunder „GG“ Sonnenberg „RG“	13%/49,- €

Lagen
Rädling (Schweigen)
Wormberg (Schweigen)
Finstergasse (Schweigen)
Kostert (Schweigen)

Rebsorten
Spätburgunder (30%)
Weißburgunder (20%)
Chardonnay (15%)
Grauburgunder (10%)
Riesling (10%)

