

Bernhart

EXPERTISE

GRAUBURGUNDER TROCKEN

Durch die bewusst frühe Ernte ein etwas schlanker, nicht all zu üppiger Grauburgunder-Typ, bei trotzdem guter Länge. Gewisse Cremigkeit, Würze. Ein Grauburgunder mit sehr feiner Stilistik!



JAHRGANG 2020

HERKUNFT Aus gutseigenen Trauben von verschiedenen Weinbergen rund um Schweigen und Weißenburg.

REBSORTE Wie der Name schon verrät, stammt die Rebe ursprünglich aus dem französischen Burgund. Sie hat ihren Namen der Farbe seiner rotbraunen, leicht gräulichen Beerenhaut zu verdanken. Die körperreichen Grauburgunder-Weine eignen sich hervorragend zum Essen, präsentieren sich je nach Ausbau im Edelstahl oder Holzfass frisch komplex bis gehaltvoll opulent.

KLASSIFIKATION VDP.Gutsweine

TERROIR Lösslehm

LESE Selektive Handlese in Mitten der Ernteperiode, Anfang September

ANBAU biologischer Anbau

AUSBAU Gekühlte Vergärung im Edelstahltank bei 16 Grad, Abfüllung im Januar 2021

LAGERFÄHIGKEIT 2- 4 Jahre

ESSENSEMPFEHLUNG helles Fleisch, Nudelgerichte jeder Art

TRINKTEMPERATUR 8 - 10 °C

ANALYSE 12,9 %vol Alkohol · 3,6 g/l Restzucker · 6 g/l Säure

BIO

