

Bernhart

EXPERTISE

GRAUBURGUNDER TROCKEN

In der Aromatik klassischer Pfälzer Grauburgunder: würzige Mandel- und Nussnoten bei gleichzeitig intensiver Frucht. Noten von Ananas und Grapefruit, aber durch die bewusst frühe Lese ein nicht all zu üppiger Grauburgundertyp mit guter Länge. Gewisse Cremigkeit, Würze. Ein Grauburgunder mit sehr feiner Stilistik!



JAHRGANG 2024

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 rot-braunen, 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, Mitte September

ANBAU biologischer Anbau

ERTRAG 55 hl/ha

AUSBAU Gekühlte Vergärung im Edelstahltank bei 18 Grad, Abfüllung im April 2025

LAGERFÄHIGKEIT 2- 4 Jahre

ESSENSEMPFEHLUNG helles Fleisch, Nudelgerichte jeder Art

TRINKTEMPERATUR 8 - 10 °C

ANALYSE 12,7 %vol Alkohol · 2,7 g/l Restzucker · 5,2 g/l Säure

BIO

