

Bernhart

EXPERTISE

## WEISSBURGUNDER TROCKEN SCHWEIGEN KALKMERGEL

„Reintönige und geschliffene, leicht rauchige bis speckige, verhältnismäßig tiefe Nase mit feinem, hellen gelbfruchtigen Aromen, nussigen Tönen und frischen pflanzlichen Noten. Fast kühl wirkende, feste, feinsaftige, wieder helle Frucht, nussige, pflanzliche bis kräuterige und rauchige Noten, feine, recht lebendige Säure, etwas Griff, gute Nachhaltigkeit, Salz im Hintergrund, klare Konturen, sehr guter, herber, feinsaftiger und -würziger Abgang, wieder mit Griff. Hat schon gewisse Klasse.“ (Weinplus)



JAHRGANG 2024

LAGE Jüngere Reben aus der Großen Lage Rädling und der Ersten Lage Wormberg

REBSORTE Weißburgunder ist eine der beliebtesten Rebsorten in Europa. In Deutschland findet sich der größte Rebbestand weltweit. Aber auch in Österreich und in Italien ist Weißburgunder sehr populär. In Frankreich findet sich Pinot Blanc vor allem im Elsass. Die Weine dieser Sorte sind mit ihrer frischen, ausgewogenen Säure, feinen Frucht und Eleganz ideale Partner bei Tisch. Ein Weißburgunder passt fast immer!

TERROIR Kalkmergel

LESE Selektive Handlese gegen Ende der Leseperiode, Ende September

ANBAU Biologischer Anbau

ERTRAG 55hl/ha

AUSBAU Kurze Maischestandzeit. 80% Ausbau im gebrauchten Barrique und Tonneau. 20 % Vergärung im Edelstahltank. Abgefüllt im Juni 2025.

LAGERFÄHIGKEIT 6-8 Jahre

ESSENSEMPFEHLUNG Fisch, helles Fleisch mit hellen Soßen, Geflügel. Sehr vielseitig einsetzbar bei Tisch. Passt fast immer!

TRINKTEMPERATUR 12-13°C

ANALYSE 12,9 %vol Alkohol · 1,1 g/l Restzucker · 5,9 g/l Säure

BIO

