

Bernhart

EXPERTISE

## GRAUBURGUNDER TROCKEN SCHWEIGEN KALKMERGEL

Reifer Grauburgunder. Frucht nach Quitte und Banane. Geschmeidig mit gutem Säuredruck, würzige mineralische Noten vom Kalk. Langes Finale



JAHRGANG 2024

HERKUNFT Die Trauben kommen zu einem großen Teil aus der Großen-Gewächs-Lage Rädling. Gepflanzt 1987.

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.Ortsweine

TERROIR Kalkmergel

LESE Selektive Handlese in Mitten der Ernte, Ende September.

ANBAU Biologischer Anbau

ERTRAG 62hl/ha

AUSBAU 6stündige Maischestandzeit. Hälfte gekühlte Vergärung im Edelstahltank, Hälfte Ausbau im gebrauchten Barrique und Tonneau. Abgefüllt im Mai 2024

LAGERFÄHIGKEIT 6-8 Jahre

ESSENSEMPFEHLUNG Passt sehr gut zu kräftigen Fischgerichten, hellem Fleisch, gerne mit kräftigen, gehaltvollen Soßen. Blauschimmelkäse.

TRINKTEMPERATUR 10-12°C

ANALYSE 12,9 %vol Alkohol · 2,5 g/l Restzucker · 5,4 g/l Säure

BIO

