

Bernhart

EXPERTISE

SCHWEIGENER SONNENBERG FG GRAUBURGUNDER TROCKEN

Lachsfarben im Glas. In der Nase reife Quitte, Honigmelone. Im Mund nussige Noten, vom Kalk geprägt mit gutem Druck. Ausbalancierte Säure. Körperreich und gut strukturiert.



JAHRGANG 2024

LAGE VDP.Erste Lage Finstergasse

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.Erste Lage

TERROIR Muschelsandstein-Lehm

LESE Selektive Handlese in der Mitte der Ernteperiode, Ende September.

ANBAU Biologischer Anbau

ERTRAG 37 hl/ha

AUSBAU Maischestandzeit über Nacht, Vergärung im gebrauchten Barrique und Stückfass
Abgefüllt im August 2025

LAGERFÄHIGKEIT 10 Jahre

ESSENSEMPFEHLUNG Kräftiger Fisch, helles Fleisch, Geflügel, vegetarische/vegane Linsengerichte, Pasta mit hellen Soßen

TRINKTEMPERATUR 10 -12 °C

ANALYSE 13,3 %vol Alkohol · 0,9 g/l Restzucker · 5,8 g/l Säure

BIO

