

Bernhart

EXPERTISE

PORTUGIESER ROTWEIN TROCKEN

In der Nase Kirschfrucht, etwas schwarze Johannisbeere. Am Gaumen weich mit mittleren Tanninen und dezenter Holznote. Milde Säure. Schmeckt auch leicht gekühlt. Zum Grillen.



JAHRGANG	2017
HERKUNFT	Gutseigene Trauben aus dem Ortsteil Rechtenbach
REBSORTE	Der Portugieser ist eine alte Rotweinrebsorte (wahrscheinlich) aus Österreich. Die Sorte liefert säurearme, milde Rotweine mit vergleichsweise wenig Tannin und kann schon gut jung getrunken werden, gerne auch mal etwas kühler. Ein unkomplizierter Rotwein.
KLASSIFIKATION	VDP.Gutsweine
TERROIR	Lösslehm
LESE	selektive Handlese gegen Mitte der Ernteperiode, Mitte September
ANBAU	biologischer Anbau
AUSBAU	10 Tage Maischegärung, nach der Pressung 10 Monate Lagerung im großen Holzfass (1200 l). Abgefüllt im August 2018.
LAGERFÄHIGKEIT	4 - 5 Jahre
ESSENSEMPFEHLUNG	Unkomplizierter Begleiter nicht allzu kräftiger Gerichte wie Pasta mit Fleisch-, Sahne- oder veganen Gemüsesoßen, Suppen. Leicht gekühlt zu Ge grilltem.
TRINKTEMPERATUR	14 - 15 °C
ANALYSE	12,8 %vol Alkohol · 0,2 g/l Restzucker · 5,1 g/l Säure