

Bernhart

EXPERTISE

WEISSBURGUNDER TROCKEN SCHWEIGEN TONMERGEL

Ein kraftvoller, substanzreicher Wein, der mit Ausdruck und Tiefe überzeugt. In der Nase zeigen sich reife gelbe Früchte wie Birne und Quitte, begleitet von dezent nussigen Anklängen. Am Gaumen präsentiert er sich dicht und vollmundig, mit einer cremigen Textur und gut eingebundener, moderater Säure. Die Herkunft vom Ton verleiht dem Wein eine angenehme Wärme und Struktur, die ihm Dichte und Länge gibt. Der Abgang ist weich, rund und nachhaltig, mit einem feinen, würzigen Nachhall.



JAHRGANG 2025

HERKUNFT Aus guteseigenen Trauben aus hochwertigen, tongepägten Weinbergsanlagen unterhalb von Schweigen.

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!

KLASSIFIKATION VDP.Ortsweine

TERROIR Tonmergel

LESE Selektive Handlese in der Mitte der Ernteperiode.
Mitte September

ANBAU Biologischer Anbau

ERTRAG 55 hl / ha

AUSBAU Kurze Maischestandzeit. 70 % gekühlte Vergärung im Edelstahltank. 30 % Ausbau im gebrauchten Barrique und Tonneau. Abgefüllt im März 26.

LAGERFÄHIGKEIT 5 - 6 Jahre

ESSENSEMPFEHLUNG Bei Tisch vielseitig einsetzbar. Fisch, Kalb- und Schweinefleisch. Geflügel.
Milde Käsesorten. Aber auch zu Vegetarischem. Gemüsegerichten.

TRINKTEMPERATUR 10 - 12 Grad

ANALYSE 13,8 %vol Alkohol · 3,3 g/l Restzucker · 6,1 g/l Säure

BIO 