

*Bernhart*

EXPERTISE

## RIESLING TROCKEN

Kräuter und Wiese aber auch gelbe Früchte. Belebende, nicht zu kräftige Säure. Frisch, klar und mineralisch mit schlankem Körper. Für's Picknick oder zum Grillen.



**JAHRGANG** 2025

**HERKUNFT** Aus gutseigenen Trauben von verschiedenen Weinbergen rund um Schweigen und Weißenburg.

**REBSORTE** Der Riesling ist die bekannteste Weißwein-Rebsorte Deutschlands und wird in aller Welt hoch geschätzt. Seine unverkennbare Frische mit der markanten Säure und seine Finesse machen ihn so beliebt. Charakteristisch für diese Rebe ist vor allem ihre Vielfalt, da sie den Charakter des Bodens am deutlichsten wiedergibt. Besonders ist auch seine Langlebigkeit, die es möglich macht, den Riesling fünf bis zehn Jahre reifen zu lassen.

**KLASSIFIKATION** VDP.Gutsweine

**TERROIR** sandiger Lehmboden

**LESE** Selektive Handlese gegen Ende der Ernteperiode

**ANBAU** biologischer Anbau

**AUSBAU** Spontane Vergärung im Edelstahltank, Abfüllung im April 2026

**LAGERFÄHIGKEIT** 5- 8 Jahre

**ESSENSEMPFEHLUNG** helles Fleisch mit hellen Soßen, Geflügel, Fisch, Risotto, zum Grillen

**TRINKTEMPERATUR** 8 - 10 °C

**ANALYSE** 12,3 %vol Alkohol · 3,9 g/l Restzucker · 6,7 g/l Säure

**BIO**

