

Bernhart

EXPERTISE

CREMANT WEISSBURGUNDER & CHARDONNAY BRUT

Karger Crémant aus Weißburgunder und Chardonnay mit feiner Perlage. In der Nase Zitrus, grüner Apfel und dezente Kreidigkeit. Am Gaumen straff, frisch und trocken, mit klarer Säure und schlankem Körper. Kühler, präziser Abgang mit leicht salziger Note.



JAHRGANG 2023

HERKUNFT Aus gutseigenen Trauben aus Weinbergen rund um Schweigen, Rechtenbach und Weißenburg

REBSORTE Assemblage aus Weissburgunder und Chardonnay.

KLASSIFIKATION Sekt

AUSBAU Traditionelle Flaschengärung. 20 monatiges Hefelager. 2g/l Dosage. Degogiert im März 2026.

ESSENSEMPFEHLUNG Aperitif, Sommerabend im Garten mit Freunden

ANALYSE 12,2 %vol Alkohol · 3,4 g/l Restzucker · 6,2 g/l Säure

BIO

