

Bernhart

EXPERTISE

SPÄTBURGUNDER BLANC DE NOIR EXTRA BRUT

Minimal lachsfarben im Glas. In der Nase feine Burgunderfrucht, weiße Johannisbeere, ein Hauch Brioche und dezente Würze. Sehr feines Mousseux, am Gaumen frisch, elegant und ausgewogen. Harmonischer, leicht würziger Abgang. Ein vielseitiger Sekt – auch über den Aperitif hinaus ein schöner Begleiter zur Vorspeise. Extra brut!



JAHRGANG 2023

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

REBSORTE Der Spätburgunder oder Pinot Noir gilt als eine der bedeutendsten, vermutlich eine der ältesten Rotweinsorten der Welt. Man findet ihn vor allem in kühleren Weinanbaugebieten wie im französischen Burgund und Deutschland. Spätburgunder ist die wichtigste Rebsorte in unserem Weingut und fühlt sich auf den kräftigen, vom Kalk geprägten Böden sehr wohl. Spätburgunder ist ein wichtiger Cuvée-Partner für die Champagner-Erzeugung.

KLASSIFIKATION Sekt

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

ANALYSE 12,1 %vol Alkohol · 2,0 g/l Restzucker · 6,6 g/l Säure

BIO

