

Bernhart

EXPERTISE

SPÄTBURGUNDER ROTWEIN TROCKEN

Fruchtiger Duft nach reifen Kirschen, rote Johannisbeere. Leicht würzig. Am Gaumen weich mit mittleren Tanninen und Länge.



JAHRGANG 2024

HERKUNFT Aus gutseigenen Trauben von verschiedenen Weinbergen rund um Schweigen 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 VDP.Gutsweine

TERROIR diverse Böden, Kalk, Lösslehm

LESE selektive Handlese über die gesamte Ernteperiode

ANBAU biologischer Anbau

AUSBAU 10 bis 12 Tage Maischegärung, nach der Pressung 18 Monate Lagerung im großen Holzfass (1200 l - 2400 l, Stück- und Doppelstückfass). Abgefüllt im Mai 2026

LAGERFÄHIGKEIT 5 - 6 Jahre

ESSENSEMPFEHLUNG Kurzgebratenes, Schweine- und Rinderbraten, Pasta, Pizza, zum Vesper, zu Käse

TRINKTEMPERATUR 16 - 18 °C

ANALYSE 13,1 %vol Alkohol · 0,9 g/l Restzucker · 5,1 g/l Säure

BIO

