Weingut Bernhart · Hauptstraße 8 · D-76889 Schweigen-Rechtenbach
Telefon 06342-7202 · Fax 06342-6396
info@weingut-bernhart.de · www.weingut-bernhart.de

Bernhart

EXPERTISE

CHARDONNAY RÉSERVE

„Kompakter, kühler Duft, weiße Blüten, rosa Grapefruit, frische Mango, Zitronenbutter, feine Röstnoten und Kräuterwürze. Straff am Gaumen mit dichtem, kreidigem Extrakt, präsente Säure und griffige Phenolik bündeln den geschmeidigen Fond, mineralische Würze im langen Finale, jugendlich."
– Falstaff Weinguide Deutschland 2027, 94+ Pkt.



JAHRGANG	2024
HERKUNFT	Aus Trauben aus hochwertigen, kalkgeprägten Weinbergslagen oberhalb von Schweigen.
REBSORTE	Chardonnay ist eine der populärsten weißen Rebsorten der Welt. Ihr Ursprung wird in Vorderasien vermutet, von dort aus kam sie nach Frankreich. Noch heute entstehen die wohl besten Chardonnays auf den kalkreichen Böden des Burgunds. Keine andere weiße Rebsorte gewinnt durch den Ausbau in Holzfässern mehr als sie. Der typische Geschmack dieser Sorte ist ein wenig würzig mit einem Hauch Walnuss, voluminös mit viel Schmelz. In der Champagne spielt die Rebsorte eine essentielle Rolle.
TERROIR	Kalk
LESE	Selektive Handlese Mitte September 2024
ANBAU	Biologischer Anbau
ERTRAG	32 hl/ha
AUSBAU	Lange Pressphase ohne Maischestandzeit Vergärung zum Teil im neuen Barriquefass (50%). 20 Monate Holzfasslagerung auf der Vollhefe Unfiltriert abgefüllt im Mai 2026.
LAGERFÄHIGKEIT	15+ Jahre
ESSENSEMPFEHLUNG	weißer Fisch wie Steinbutt oder Seezunge, helles Fleisch, Geflügel, Spargel, Gemüse-Quiches, Pilzgerichte
TRINKTEMPERATUR	10 -12 °C
ANALYSE	12,8 %vol Alkohol · 1,9 g/l Restzucker · 6 g/l Säure
BIO	BIO WEIN

19 10 VDP. PRÄDIKATSWEINGUT