

Bernhart

EXPERTISE

RIESLING TROCKEN SCHWEIGEN KALKMERGEL

Saftig, frischer Riesling mit viel exotischer, gelber Frucht und animierender Fruchtsäure. Würzige, feine kräutrige Noten, gelbes Steinobst. Elegante Mineralität. Gute Länge.
Typischer Pfälzer Riesling!



JAHRGANG 2020

LAGE Jüngere Reben aus der Großen Lage Sonnenberg

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.Ortsweine

TERROIR Kalkmergel

LESE Selektive Handlese am Ende der Lese, Ende September. Abgefüllt im Februar 2021.

ANBAU Biologischer Anbau

AUSBAU Kurze Maischestandzeit von ca. 6 Stunden. Spontane Vergärung im Edelstahltank. Abgefüllt im Februar 2021.

LAGERFÄHIGKEIT 6 - 8 Jahre

ESSENSEMPFEHLUNG Passt sehr gut zu Fisch, hellem Fleisch und Geflügel, Muscheln, Sauerkraut, Bergkäse.

TRINKTEMPERATUR 8 - 10 °C

ANALYSE 12,6 %vol Alkohol · 2,7 g/l Restzucker · 7 g/l Säure

BIO

