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 TROCKEN SCHWEIGEN TONMERGEL

Dezent im Duft, leicht nussige Noten. Noch jugendliche Holznote. Am Gaumen straff, leicht cremig, belebende Säure. Viel Körper, der nicht durch den Alkohol definiert wird, ganz trocken.

JAHRGANG	2023
HERKUNFT	Aus gutseigenen Trauben aus hochwertigen, tongeprägten Weinbergslagen unterhalb 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.
KLASSIFIKATION	VDP.Ortsweine
TERROIR	Tonmergel
LESE	Selektive Handlese Mitte der Ernte, Mitte September.
AUSBAU	Kurze Maischestandzeit. Vergärung im Tonneau-Fass und Barrique-Fass 30 % neues Holz. Abgefüllt im Juli 2024.
LAGERFÄHIGKEIT	6 - 8 Jahre
ESSENSEMPFEHLUNG	Helles Fleisch, Geflügel, gebratener Fisch, Pilzgerichte jeder Art, Käsebuffet
TRINKTEMPERATUR	10 - 12 °C
ANALYSE	12,9 %vol Alkohol · 0,5 g/l Restzucker · 6,1 g/l Säure
BIO	BIO WEIN

19 10
VDP. PRÄDIKATSWEINGUT