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



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  $^{\circ}\mathrm{C}$ 

ANALYSE 12,9 %vol Alkohol · 0,5 g/l Restzucker · 6,1 g/l Säure

BIO



