

Bernhart

EXPERTISE

CHARDONNAY TROCKEN SCHWEIGEN TONMERGEL

Dezent im Duft, leicht nussige Noten. Noch jugendliche Holznote, etwas Vanille. Am Gaumen kräftig, etwas buttrig, belebende Säure. Viel Körper, ganz trocken.



JAHRGANG 2017

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 am Ende der Lese.

AUSBAU Maischestandzeit über Nacht. Vergärung im Tonneau-Fass. 50 % neues Holz. Abgefüllt im August 2018.

LAGERFÄHIGKEIT 6 - 8 Jahre

ESSENSEMPFEHLUNG Helles Fleisch, Geflügel, gebratener Fisch, Pilzgerichte jeder Art, Käsebuffet

TRINKTEMPERATUR 10 - 12 °C

ANALYSE 12,8 %vol Alkohol · 0,8 g/l Restzucker · 6 g/l Säure