

Bernhart

EXPERTISE

SILVANER TROCKEN

In der Nase Wiesenkräuter, frisches Heu, etwas erdig. Würzig am Gaumen, dabei schlank und saftig. Vom Boden geprägte Mineralik. Toller Trinkfluss durch sommerliche Leichtigkeit und animierende Frische.



JAHRGANG	2020
LAGE	Trauben stammen zu einem Teil aus der I. Lage "Finstergasse"
REBSORTE	Silvaner ist eine alte, vermutlich aus Österreich stammende Weißweinsorte. Typisch für die Rebsorte ist eine leicht fruchtige bis erdige-würzige Note. Der zarte Duft des üblicherweise leichten Weins erinnert an Kräuter oder frisches Heu.
KLASSIFIKATION	VDP.Gutsweine
TERROIR	Muschelsandstein-Lehm
LESE	Selektive Handlese am Anfang der Ernteperiode
ANBAU	biologischer Anbau
AUSBAU	Gekühlte Vergärung im Edelstahltank, Abfüllung im Februar 2021
LAGERFÄHIGKEIT	2 - 4 Jahre
ESSENSEMPFEHLUNG	Fisch, Geflügel, mildes Gemüsecurry
TRINKTEMPERATUR	10 - 12 °C
ANALYSE	12,3 %vol Alkohol · 1,8 g/l Restzucker · 5,6 g/l Säure
BIO	