


Bernhart

EXPERTISE

SILVANER TROCKEN

Typische Silvaner-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. Und ziemlich trocken!



| | |
|------------------|--|
| JAHRGANG | 2023 |
| 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 Mitte der Ernteperiode |
| ANBAU | biologischer Anbau |
| AUSBAU | Gekühlte Vergärung im Edelstahltank, Abfüllung im Februar 2024 |
| LAGERFÄHIGKEIT | 2 - 4 Jahre |
| ESSENSEMPFEHLUNG | Fisch, Geflügel, mildes Gemüsecurry |
| TRINKTEMPERATUR | 10 - 12 °C |
| ANALYSE | 11,5 %vol Alkohol · 3,3 g/l Restzucker · 6 g/l Säure |
| BIO |  |