

Bernhart

EXPERTISE

SONNENBERG RIESLING

Klares Gelb. Feiner Duft von Pfirsich, etwas Aprikose, aber auch würzig, kräutrige Note. Am Gaumen mit gutem Zug; reife, gut eingebundene Säure. Feine Mineralität. Ein Riesling, der weiterhin Reifepotential hat!



JAHRGANG 2019

LAGE VDP.Grosse Lage Sonnenberg

REBSORTE Der Riesling ist die bekannteste Weißwein-Rebsorte Deutschlands und wird in aller Welt hoch geschätzt. Seine unverkennbare Frische mit der markanten Säure und seine Finesse machen ihn so beliebt. Charakteristisch für diese Rebe ist vor allem ihre Vielfalt, da sie den Charakter des Bodens am deutlichsten wiedergibt. Besonders ist auch seine Langlebigkeit, die es möglich macht, den Riesling fünf bis zehn Jahre reifen zu lassen.

KLASSIFIKATION VDP.Grosse Lage

TERROIR Kalkmergel

LESE Selektive Handlese gegen Ende der Ernte. Anfang Oktober

ANBAU Biologischer Anbau

ERTRAG 30 hl / ha

AUSBAU 8 Stunden Maischestandzeit. Spontane Vergärung im Edelstahltank. Abgefüllt im Mai 2020.

LAGERFÄHIGKEIT 8 - 10 Jahre

ESSENSEMPFEHLUNG Fisch, Geflügel, gekochtes Fleisch mit hellen Saucen, Gemüseküche. Solist am Sommerabend.

TRINKTEMPERATUR 10 -12 °C

ANALYSE 12,3 %vol Alkohol · 2,8 g/l Restzucker · 6,8 g/l Säure

BIO

