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



EXPERTISE

CHARDONNAY RÉSERVE

In der Nase leichte Holznoten, leicht nussig. Reife, gelbe Früchte. Am Gaumen dicht, gut strukturiert. Präsente, aber gut ausbalancierte Säure. Gute Länge mit Nachhall.

JAHRGANG 2023

HERKUNFT Aus Trauben aus hochwertigen,

kalkgeprägten Weinbergslagen oberhalb 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.

TERROIR Tonmergel

LESE Selektive Handlese Mitte September 2023

ANBAU Biologischer Anbau

ERTRAG 34 hl/ha

AUSBAU Lange Pressphase ohne Maischestandzeit Vergärung zum Teil im

neuen Barriquefass.

10 Monate Holzfasslagerung, dann weitere 6 Monate Lagerung im

Edelstahltank. Abgefüllt im April 2025.

LAGERFÄHIGKEIT 6-8 Jahre

ESSENSEMPFEHLUNG weißer Fisch wie Steinbutt oder Seezunge, helles Fleisch, Geflügel,

Spargel, Gemüse-Quiches, Pilzgerichte

TRINKTEMPERATUR 10 -12 °C

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

BI



