


*Bernhart*

EXPERTISE

## CHARDONNAY RÉSERVE

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



|                  |   |
|------------------|---|
| JAHRGANG         | 2019  |
| HERKUNFT         | Aus 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. |
| TERROIR          | Tonmergel   |
| LESE             | Selektive Handlese gegen Ende der Lese, Ende Oktober.   |
| ANBAU            | Biologischer Anbau  |
| AUSBAU           | Maischestandzeit über Nacht. Vergärung im neuen Barriquefass. Abgefüllt im Mai 2020.  |
| LAGERFÄHIGKEIT   | 6 - 8 Jahre   |
| ESSENSEMPFEHLUNG | weißer Fisch wie Steinbutt oder Seezunge, helles Fleisch, Geflügel, Spargel, Gemüse-Quiches, Pilzgerichte   |
| TRINKTEMPERATUR  | 10 -12 °C   |
| ANALYSE          | 13,2 %vol Alkohol · 0,7 g/l Restzucker · 6,5 g/l Säure  |
| BIO              |    |