

Bernhart

EXPERTISE

SAUVIGNON BLANC RÉSERVE

Dezent rauchige Noten, etwas Holz. Vegetative Sauvignon blanc - Frucht. Am Gaumen kraftvoll mit viel Saftigkeit. Reife, harmonische Säure.

Ein zurückhaltend, eleganter Sauvignon blanc.



JAHRGANG 2019

LAGE Die Trauben stammen aus der VDP.Ersten Lage Finstergasse

REBSORTE Sauvignon blanc: Die Rebsorte hat ihre Heimat in Frankreich an der Loire. Sie zählt zu den 20 am häufigsten angebauten Sorten weltweit und ist die zweitwichtigste weiße Sorte nach Chardonnay. In Deutschland ist der Anbau erst seit Ende der 90er Jahre erlaubt. Die ganz typischen Merkmale sind die ausgeprägte, fruchtige, manchmal auch „grüne“ Aromenvielfalt und die feine, erfrischende Säure.
Knallfrisch aus dem Edelstahl, im Holzfass ausgebaut komplex, dicht und tief strukturiert.

TERROIR Kalkmergel/Muschelsandstein-Lehm

LESE Selektive Handlese im ersten Drittel der Ernteperiode.

ANBAU Biologischer Anbau

AUSBAU 8stündige Maischestandzeit. Vergärung im neuen Barrique-Fass. Abgefüllt im Mai 2020.

LAGERFÄHIGKEIT 6 - 8 Jahre

ESSENSEMPFEHLUNG Perfekter Essensbegleiter der asiatischen Küche. Krusten- und Schalentiere. Fisch.
Ziegenkäse

TRINKTEMPERATUR 10 -12 °C

ANALYSE 12,9 %vol Alkohol · 0,9 g/l Restzucker · 7,5 g/l Säure

BIO

