

Bernhart

EXPERTISE

GRAUBURGUNDER TROCKEN SCHWEIGEN KALKMERGEL

Kräftiger Grauburgunder. Frucht nach reifer Banane und Honigmelone. Am Gaumen cremig; nicht zu weiche Säure, würzige mineralische Noten vom Kalk. Gute Länge.



JAHRGANG 2022

HERKUNFT Die Trauben kommen zu einem großen Teil aus der Großen-Gewächs-Lage Rädling. Gepflanzt 1987.

REBSORTE Wie der Name schon verrät, stammt die Rebe ursprünglich aus dem französischen Burgund. Sie hat ihren Namen der Farbe seiner rotbraunen, leicht gräulichen Beerenhaut zu verdanken. Die körperreichen Grauburgunder-Weine eignen sich hervorragend zum Essen, präsentieren sich je nach Ausbau im Edelstahl oder Holzfass frisch komplex bis gehaltvoll opulent.

KLASSIFIKATION VDP.Ortsweine

TERROIR Kalkmergel

LESE Selektive Handlese in Mitten der Ernte, Mitte September.

ANBAU Biologischer Anbau

AUSBAU 10stündige Maischestandzeit. Ein Drittel gekühlte Vergärung im Edelstahltank, zwei Drittel Ausbau im gebrauchten Barrique und Tonneau. Abgefüllt im April 2023

LAGERFÄHIGKEIT 6 - 8 Jahre

ESSENSEMPFEHLUNG Passt sehr gut zu kräftigen Fischgerichten, hellem Fleisch, gerne mit kräftigen, gehaltvollen Soßen. Blauschimmelkäse.

TRINKTEMPERATUR 10 - 12 °C

ANALYSE 13,8 %vol Alkohol · 2,3 g/l Restzucker · 6,3 g/l Säure

BIO

