

Bernhart

EXPERTISE

SILVANER TROCKEN SCHWEIGEN MUSCHELSANDSTEIN

Tiefgründige Sortenaromatik. In der Nase reife Birne, erdig. Am Gaumen festes Gerbstoffgerüst. Langer Nachhall. Ausgezeichnetes Potenzial!



JAHRGANG 2020

HERKUNFT Aus gutseigenen Trauben aus hochwertigen, Weinbergslagen oberhalb von Schweigen, Richtung Weißenburg.

REBSORTE Silvaner ist eine alte, vermutlich aus Österreich stammende Weißweinsorte.
Typisch für die Rebsorte ist eine leicht fruchtige bis erdige-würzige Note. Der zarte Duft des üblicherweise leichten Weins erinnert an Kräuter oder frisches Heu.

KLASSIFIKATION VDP.Ortsweine

TERROIR Muschelsandsteinlehm

LESE Selektive Handlese in den letzten Erntetagen. Ende September.

ANBAU Biologischer Anbau

AUSBAU Gekühlte Vergärung im Edelstahltank mit 10 % ganzen Trauben. Abgefüllt im April 2021.

LAGERFÄHIGKEIT 6 - 8 Jahre

ESSENSEMPFEHLUNG Ideal zu Gemüse wie Fenchel, Aubergine und Zucchini und zu Kartoffelgerichten. Zu Fisch, hellem Fleisch und Geflügel.

TRINKTEMPERATUR 10 - 12 °C

ANALYSE 13 %vol Alkohol · 0,2 g/l Restzucker · 6,5 g/l Säure

BIO

