

Bernhart

EXPERTISE

## CHARDONNAY TROCKEN

Fruchtige Nase nach reifer Banane und Quitte. Am Gaumen mittlerer Körper, nicht zu kräftig, mit feinem Schmelz. Angenehme, feine Säure.



**JAHRGANG** 2023

**HERKUNFT** Aus gutseigenen Trauben von verschiedenen Weinbergen rund um Schweigen und Weißenburg.

**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.

**KLASSIFIKATION** VDP.Gutsweine

**TERROIR** Hauptsächlich Lösslehm, zum Teil vom Tonboden

**LESE** Selektive Handlese gegen Ende der Ernteperiode, Ende September

**ANBAU** biologischer Anbau

**AUSBAU** Gekühlte Vergärung im Edelstahltank bei 17° C  
Abfüllung im Februar 2024

**LAGERFÄHIGKEIT** 2- 4 Jahre

**ESSENSEMPFEHLUNG** gedünsteter und gebratener Fisch, helles Fleisch, Geflügel, Pilzgerichte, Quiche

**TRINKTEMPERATUR** 8 - 10 °C

**ANALYSE** 12,9 %vol Alkohol · 0,7 g/l Restzucker · 6,1 g/l Säure

BIO

