

Bernhart

EXPERTISE

SONNENBERG RIESLING

Noch etwas vegetative, leicht hefige Frucht mit Zitrus und Kräutern. Deutliche Mineralik. Dichter Wein mit lebendiger Säure. Feiner Schmelz, herb-saftiger Abgang



JAHRGANG 2023

LAGE VDP.Grosse Lage Sonnenberg

REBSORTE Der Riesling ist die bekannteste Weißwein-Rebsorte Deutschlands und wird in aller Welt hoch geschätzt. Seine unverkennbare Frische mit der markanten Säure und seine Finesse machen ihn so beliebt. Charakteristisch für diese Rebe ist vor allem ihre Vielfalt, da sie den Charakter des Bodens am deutlichsten wiedergibt. Besonders ist auch seine Langlebigkeit, die es möglich macht, den Riesling fünf bis zehn Jahre reifen zu lassen.

KLASSIFIKATION VDP.Grosse Lage

TERROIR Kalkmergel

LESE Selektive Handlese gegen Ende der Ernte. Anfang Oktober

ANBAU Biologischer Anbau

ERTRAG 37hl/ha

AUSBAU 2 Stunden Maischestandzeit. Spontane Vergärung im Edelstahltank. Lagerung auf der Vollhefe bis Juli 2024, dann direkte Abfüllung

LAGERFÄHIGKEIT 8-10 Jahre

ESSENSEMPFEHLUNG Fisch, Geflügel, gekochtes Fleisch mit hellen Saucen, Gemüseküche. Solist am Sommerabend.

TRINKTEMPERATUR 10-12

ANALYSE 12,5 %vol Alkohol · 0,3 g/l Restzucker · 6,6 g/l Säure

BIO

