

Bernhart

EXPERTISE

SONNENBERG KT SPÄTBURGUNDER

Mittleres Kirschrot, helle Reflexe am Rand. In der Nase viel Würze, Tabak, reife Sauerkirsche. Am Gaumen Schmelz, Druck und Säure, Länge. Sehr burgundisch!



JAHRGANG 2019

LAGE VDP.Grosse Lage Kostert

REBSORTE Der Spätburgunder oder Pinot Noir gilt als eine der bedeutendsten, vermutlich eine der ältesten Rotweinsorten der Welt. Man findet ihn vor allem in kühleren Weinanbaugebieten wie im französischen Burgund und Deutschland. Spätburgunder ist die wichtigste Rebsorte in unserem Weingut und fühlt sich auf den kräftigen, vom Kalk geprägten Böden sehr wohl. Spätburgunder ist ein wichtiger Cuvée-Partner für die Champagner-Erzeugung.

KLASSIFIKATION VDP.Grosse Lage

TERROIR Kalkstein

LESE Selektive Handlese am Anfang der Ernte. Mitte September.

ANBAU Biologischer Anbau

ERTRAG 44 hl / ha

AUSBAU 13 Tage Maischegärung im Holz-Gärbottich. Danach 18 monatige Lagerung im Barriquefass, 40 % neues Holz. Abgefüllt im Juni 2021.

LAGERFÄHIGKEIT 8 - 10 Jahre

ESSENSEMPFEHLUNG Wild und Wildgeflügel. Ente mit Rotkohl.
Vegetarische Pilzgerichte.

TRINKTEMPERATUR 16 - 18 ° C

ANALYSE 13,2 %vol Alkohol · 0,4 g/l Restzucker · 6,9 g/l Säure

BIO

