

Gutswein



2022 Silvaner trocken

WEINGUT
BERNHARD

Weinbeschreibung:

Unser Gutswein Silvaner 2022 hat eine zarte, goldgelbe Farbe und betört die Nase mit frischen und floralen Noten. Dazu gesellen sich nach ein wenig Schwenken saftige Birnenaromen, die gemeinsam mit saftigem Apfel, auch den Gaumen kitzeln. Auch die blumigen Noten finde sich im Geschmack wieder und stehen in perfekter Balance zum leicht salzigen, mineralischen Abgang. Eine schöne Spannung zwischen Süße und Säure und ein angenehmer Grip auf der Zunge zeichnen diesen Silvaner aus.

Merkmale:

- Böden: Kalkstein und Kalkmergel
- Die Ernte erfolgte nach selektiver Vorlese
- Ertrag: 85 hl/ha
- Ausgebaut im Edelstahltank & im großen Holzfass

Speiseempfehlung:

- Gebratenes Süßwasserfischfilet
- Spargel

Trinktemperatur:

- 10 °C

Analytik:

- Alkohol: 12 % vol
- Restzucker: 0,5 g/l
- Säure: 5,5 g/l



WEINGUT BERNHARD

Klostergasse 3 · 55578 Wolfshelm

Tel: 06701 / 35 78 & 71 30 · Fax: 06701 / 71 17

service@weingut-bernhard.de · www.weingut-bernhard.de

Gutswein



2023 Silvaner trocken

WEINGUT BERNHARD

Weinbeschreibung:

Unser Gutssilvaner gegeistert im Glas mit seiner goldgelben, klaren Farbe und betört die Nase mit intensiven floralen Noten. Dieser typische florale Stil des Silvaners bleibt trotz seiner Fruchtigkeit erhalten und macht ihn sehr süffig. Seine feine Säure und die dezente Mineralität im Abgang machen ihn absolut rund.

Merkmale:

- Böden: Kalkstein und Kalkmergel
- Die Ernte erfolgte nach selektiver Vorlese
- Ertrag: 85 hl/ha
- Ausgebaut im Edelstahltank & im großen Holzfass

Speiseempfehlung:

- Gebratenes Süßwasserfischfilet
- Spargel

Trinktemperatur:

- 10 °C

Analytik:

- Alkohol: 12 % vol
- Restzucker: 5,2 g/l
- Säure: 7,0 g/l



WEINGUT BERNHARD

Klostergasse 3 · 55578 Wolfsheim

Tel: 06701 / 35 78 & 71 30 · Fax: 06701 / 71 17

service@weingut-bernhard.de · www.weingut-bernhard.de