Gutswein

2021
Silvaner
trocken

WEINGUT BERNHARD

Weinbeschreibung:

- Klare, sonnengelbe Farbe
- Im Geruch elegant nach frisch gemähter Blumenwiese und heimischen Früchten
- Feinfruchtige, tropische Aromen, sowie Blütennoten. Das typische Naturell eines Silvaners wird durch den mineralischen Abgang sowie der dezenten Säure unterstützt und umspielt so zart den Gaumen

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: 3,3 g/l
- Säure: 4,5 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

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 Wolfsheim
Tel: 06701 / 35 78 & 71 30 · Fax: 06701 / 71 17
service@weingut-bernhard.de · www.weingut-bernhard.de