



Weingut Bercher



Deutschland

Baden



Scheurebe-Chenin Blanc -SE- QbA 2024 Weingut Bercher

Weingut

Aus der Schweiz eingewandert, erbaute Franz-Michael Bercher bereits 1756 das Gutshaus, das noch bis heute Sitz des Bercher'schen Weinguts ist. Eine solche Tradition verpflichtet natürlich und so bauen die Berchers mittlerweile in der 10ten Winzergeneration am westlichen Kaiserstuhl Wein höchster Güteklasse an. Die reiche Erfahrung, das fundierte Fachwissen und natürlich die idealen Ausgangsbedingungen der Weinberge dieser Gegend ermöglichen der Familie im generationsübergreifenden Zusammenspiel herrlich saftige und tiefgründige Weine zu vinifizieren. So haben sich die Berchers ihre Aufgaben geteilt: Eckhardt Bercher und sein Sohn Martin kümmern sich um die Kultivierung der Reben in den Weingärten, während Rainer Bercher mit seinem Sprössling Arne den Ausbau und die Reifung der Weine im Guts Keller kontrollieren. Der so entstehende Charakter der Weine, die ausschliesslich aus Burgundersorten gekeltert werden, ist einmalig. Wir hatten bei jeder Verkostung sofort einen echten "Bercher" im Glas, selten sind Weine so personenbezogen wie hier. Egal ob Spätburgunder oder die Grauen Burgunder, egal ob einfacher Gutswein oder Großes Gewächs, die Bercher'schen Weine machen Spaß und verkörpern Kaiserstuhl at it's best.

Tipp

Ein unglaublich spannender Wein ist der Bercher Scheurebe-Chenin Blanc. Spannend deshalb, da hier zwei Rebsorten kombiniert werden, wie man es so nicht kennt. Die saftig fruchtige Scheurebe gibt Volumen, der Chenin Blanc Eleganz und Würzigkeit. Ein Experiment, das für uns auf der ganzen Linie gelungen ist! Und vermutet schon Chenin Blanc in Baden, die Rebsorte kennt man doch eher aus Südafrika. Dass sie aber auch hierzulande eine gute Figur macht, sieht man hier...

Nährwertangaben: (pro 100 ml)

Brennwert: 305 kJ / 73 kcal

Kohlenhydrate: 1,3 g

davon Zucker 0,3 g

Zutaten: Trauben, Zucker, Antioxidantien

Expertise

Jahrgang:	2024
gesetzl. Herkunft:	QbA
Alkoholgehalt:	12.00 % Vol.
Restzucker:	3.10 g/l
Säure:	5.00 g/l
Geschmack:	trocken
Anbaugebiet:	Baden
Ausbau:	Edelstahltank
Rebsorten:	Scheurebe, Chenin Blanc

Vinifizierung

reifes Lesegut, getrennt temperaturkontrolliert vergoren, danach Vermählung und Reife im Edelstahltank

Sensorik

Gelb-grünlich, reife Quitten und Äpfel, etwas Williamsbirne, Pfirsichblüten und Minzanklänge, Wiesenkräuter mit floraler Aromatik, zarte Honigtöne, komplex und vielschichtig

Passt gut zu

gebratenem Zander mit Paprika, Gemüselasagne mit Ziegenkäse

Lagerfähig

6 Jahre