



WEINGUT

*Karl H. Johner*

**KAISERSTUHL / BADEN / GERMANY**

## **2009 Saint Patrick »Beerenauslese«**

### **VERKOSTUNGSNOTIZ**

Unsere Saint Patrick »Beerenauslese« ist ein typischer kraftvoller Kaiserstühler Dessertwein. Ideal in Kombination mit Desserts. Aromen von reifen Aprikosen, Birnen, Melonen, Karamell und reifer Ananas. Gut strukturiert mit ausbalanciertem Süße-Säure Spiel. Anhaltender langer Abgang.

### **KELLERMEISTER'S NOTIZ**

Die Saint Patrick »Beerenauslese« wurde aus den edelfaulen Beeren der Rebsorten Grauer Burgunder und Weißer Burgunder gekeltert. Die meisten Trauben stammen von Weinbergen auf vulkanischem Boden der Lage Bischoffinger Steinbuck. Die bei der Hauptlese geernteten gesunden Beeren werden für die weißen SJ Weine verwendet. Die Frucht wird mit einem sehr langsamen und schonenden Programm abgepresst. Der Saft wird anschließend gekühlt und von Trubstoffen befreit. Die Gärung erfolgt in Edelstahl tanks bei einer kontrollierten Temperatur von 16°C, um keine Aromen zu verlieren. Der Wein wird bei der Abfüllung steril filtriert und mit einem Schraubverschluss verschlossen um in jeder Flasche eine perfekte Qualität zu gewährleisten und die Haltbarkeit zu erhöhen.

### **WEIN ANALYSE**

Rebsorten:	47% Grauburgunder, 53% Weißer Burgunder
Lagerfähigkeit:	15 Jahre
Alkohol:	10,5 % vol.
Säure:	9,3 g/l
Restzucker:	117,6 g/l
Zuckerfreier Extrakt:	45 g/l

### **SPEISEEMPFEHLUNG**

Crème Brûlée, Mürbegebäck und Aprikosen-Sahnetorte



**Besuchen Sie uns im Internet: [www.johner.de](http://www.johner.de)**

