



WEINGUT
Karl H. Johner

KAISERSTUHL / BADEN / GERMANY

2010 Rivaner

VERKOSTUNGSNOTIZ

Schöner kräftiger Duft nach einem Korb reifer Früchte. Dabei ist ein leichte Note nach Quitte und Heu erkennbar. Am Gaumen, für einen Rivaner sehr voll, saftig und mit mineralischen Anklängen. Im Abgang dezente nachklingende Aromen.

KELLERMEISTER'S NOTIZEN

Der Rivaner wächst in unseren kühleren Lagen um die wunderbaren Fruchtaromen einzufangen. Die Bodenart ist Löß und lehmiger Löß. Die Weinberge werden intensiv von Hand gepflegt. Manuelle Laubarbeit wie die Entblätterung und eine Verringerung des Ertrags im Hochsommer durch das Abschneiden von überschüssigen Trauben auf den Boden (Grüne Lese), bilden die Grundlage für diese hohe Qualität. Die hochreifen Trauben vom eher kühlen Jahrgang 2010 haben wir größtenteils mit spontaner Hefeflora vergoren, so dass wir in diesem Wein weniger Blüten- und Obstaromen vorfinden, sondern einen ganz anderen Weg eingeschlagen haben. Ca. 5% wurden in gebrauchten Barriquefässern vergoren, der Rest im Edelstahl. Nach einer langen Lagerung auf der Feinhefe wurde der Wein 9 Monate nach der Ernte abgefüllt.

WEIN ANALYSE

Rebsorten:	Rivaner (Müller Thurgau)
Vergoren und ausgereift:	95% Edelstahltanks
Lagerfähigkeit:	5 Jahre
Alkohol:	12,5 %
Säure:	6,4 g/l
Restzucker:	2,7 g/l
Zuckerfreier Extrakt:	25,5 g/l

SPEISEEMPFEHLUNG

als Aperitif, zu Rohkost, leichte Salate und zum Spargel.
Die optimale Trinktemperatur liegt bei 8-12°C



Besuchen Sie uns im Internet: www.johner.de

