



Karl H. Johner

KAISERSTUHL / BADEN / GERMANY

2010 Grauer Burgunder

VERKOSTUNGSNOTIZ

Duft nach gelben Früchten, Birne unterlegt mit einer würzigen Note, die ins rauchige geht (Spontanhefe). Darüber schweben angenehme Blütendüfte, die an weiße Rosenblütenblätter erinnern. Im Gaumen eine sehr angenehme Säure, schöner Schmelz und Mineralik. Im Nachhall etwas Vanille/ Holz und dezente Gelbfrucht mit leicht nussigem Aroma.

KELLERMEISTER'S NOTIZEN

Unsere Grauburgunder Trauben stammen von verschiedenen Weinbergen. Die Bodenarten sind Löß und Vulkanverwitterungsgestein. Wir bewirtschaften unsere Weinberge streng nach dem Leitsatz „Qualität entsteht im Weinberg“. Wir investieren sehr viel Zeit in die manuelle Laubarbeit und ertragsregulierende Maßnahmen. 2010 war glücklicherweise der Ertrag von Natur aus sehr gering, so dass wir kaum eine Grünlese durchführen mussten. Der kühle Spätsommer ließ die Trauben sehr langsam mit hohen Säurewerten heran reifen. Grund genug solange wie möglich mit der Lese zu warten. Diese Wartezeit und die streng selektionierte Ernte von Hand hat sich auszubezahlt. Im Keller fand eine schonende Ganz-Trauben-Pressung statt. Ein großer Teil wurde spontan vergoren, 10% im Barrique ausgebaut.

WEIN ANALYSE

Rebsorten:	Grauer Burgunder
Vergoren und ausgereift:	90% Edelstahltanks und 10% Barriques
Lagerfähigkeit:	5 Jahre
Alkohol:	13,5 %
Säure:	5,0 g/l
Restzucker:	3,0 g/l
Zuckerfreier Extrakt:	22,6 g/l

SPEISEEMPFEHLUNG

Rindercarpaccio, Salat mit Entenbrust, warme und kalte Gemüsegerichte
Die optimale Trinktemperatur liegt bei 8-12°C.



Besuchen Sie uns im Internet: www.johner.de

