



*Karl H. Johner*

**KAISERSTUHL / BADEN / GERMANY**

## **2008 Blauer Spätburgunder »SJ«**

### **VERKOSTUNGSNOTIZ**

Intensive rote Farbe. Im Duft sehr vielschichtige Aromen nach reifen Kirschen und dunklen Früchten unterlegt mit dezenter Vanille und eingebundenen Röstaromen. Im Gaumen ist er extrem stark von Würze und Mineralik geprägt. Sehr schöne Säurestruktur, die ihn noch jugendlich erscheinen lässt. Die Tannine sind noch leicht adstringierend und zeigen ganz langsam eine mundfüllende Süße. Im Abgang noch etwas verschlossen, die Aromen klingen sehr dezent und lange nach.

### **KELLERMEISTER'S NOTIZ**

Die Trauben für unseren Blauen Spätburgunder „Selektion Johner“ stammen von unseren ältesten Rebanlagen aus der Toplage Oberrotweiler Eichberg. Der Boden dort besteht aus reiner Vulkanverwitterung.

Nach 2 Jahrgängen Pause hat der Jahrgang 2008 unsere Qualitätsansprüche an einen SJ erfüllt! 2008 war im Allgemeinen ein ertragsstarker, säurebetonter Jahrgang. Deshalb wurde in unseren Reben bis zu 2/3 der Trauben bei der grünen Lese auf den Boden geschnitten. Die verbleibenden Trauben konnten dann wunderbar kraftvoll ausreifen. Geerntet wird per Hand, dabei findet eine strenge Traubensortierung statt. Im Weingut erfolgt die Maischegärung mit einer Gär- und Mazerationzeit von 4 Wochen. Nach dem Abpressen ruht der Wein für 21 Monate in neuen Barriquefässern. Dieser Wein wurde unfiltriert gefüllt um die Struktur zu bewahren. Ein kleiner Trubsatz kann sich daher ablagern.

### **WEIN ANALYSE**

Rebsorten:	Blauer Spätburgunder
Gärung:	4 Wochen 100% Maischegärung
Ausreifung::	100% 225l neue Barriques. 21 Monate
Lagerfähigkeit:	15 Jahre
Alkohol:	13,5 %
Säure:	5,0 g/l
Restzucker:	1,7 g/l
Zuckerfreier Extrakt:	28,5 g/l

### **SPEISEEMPFEHLUNG**

Hase und Pute gebraten, Rindfleisch gekocht und Taube



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

