



WEINGUT

*Karl H. Johner*

**KAISERSTUHL / BADEN / GERMANY**

## **2008 Blauer Spätburgunder**

### **VERKOSTUNGSNOTIZ**

Die Farbe zeigt ein tiefes Rubinrot. Wunderbarer Duft nach dunklen Beeren und Wildkirsche mit dezenter Würze und eingebundenen weichen Barriquenoten. Im Gaumen konzentriert mit burgundischem Säurespiel. Fülliges Tannin. Opulenter Abgang mit langem Nachhall.

### **KELLERMEISTER'S NOTIZ**

Die Trauben für unseren klassischen Spätburgunder stammen aus den besseren Lössboden-Lagen und den einfacheren Vulkanverwitterungslagen. Die Spätburgunderanlagen werden exakt entblättert und überschüssige Trauben durch die Grünlese entfernt. Zusätzlich halbieren wir die restlichen Trauben am Stock. Die Trauben sind bis zum idealen geschmacklichen Zeitpunkt am Rebstock. Geerntet wird per Hand, dabei findet eine strenge Traubensortierung statt. Im Weingut erfolgt die Maischegärung mit einer Gär- und Mazerationszeit von 4 Wochen. Nach dem Abpressen ruht der Wein für 20 Monate in neuen und gebrauchten Barriques. Der Jahrgang 2008 war relativ kühl und so konnten wir einen traditionellen „cool-climate“ Burgunder mit lebendiger Säurestruktur ernten, welches dem Wein eine grandiose Haltbarkeit verleiht.

### **WEIN ANALYSE**

Rebsorten:	Blauer Spätburgunder
Gärung:	4 Wochen 100% Maischegärung
Ausreifung:	100% 225l Barriques 20 Monate
Lagerfähigkeit:	10 Jahre
Alkohol:	13,5 %
Säure:	5,0 g/l
Restzucker:	2,2 g/l
Zuckerfreier Extrakt:	29,2 g/l

### **SPEISEEMPFEHLUNG**

Lamm in der Kräuterkruste, Wachtel und Rinderbraten.  
Die optimale Trinktemperatur liegt bei 18°C.



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