



WEINGUT

Karl H. Johner

KAISERSTUHL / BADEN / GERMANY

2008 Chardonnay »SJ«

VERKOSTUNGSNOTIZ

Feine Aromen von kandierter Ananas, Zitrus und Butterbonbon. Komplex und stark strukturiert im Gaumen mit spannender Säure und würziger Schärfe. Viel Spiel und große Länge.

KELLERMEISTER'S NOTIZEN

Diese Chardonnay-Reben stehen auf Vulkanverwitterungsböden in den Top-Lagen Bischoffinger Steinbuck und Enselberg. Wir bewirtschaften unsere Weinberge streng nach dem Leitsatz „Qualität entsteht im Weinberg“. Beim SJ wird der Ertrag auf eine Traube pro Trieb reduziert. Die Trauben werden bis zum idealen geschmacklichen Zeitpunkt an den Reben belassen. Die Ernte erfolgt per Hand und die Trauben werden streng sortiert. Im Keller fand eine schonende Ganz-Trauben-Pressung statt. Die Gärung erfolgt zu 50% in Edelstahltanks und zu 50% in Barriquefässern.

WEIN ANALYSE

Rebsorten:	Chardonnay
Lagerfähigkeit:	10 Jahre
Alkohol:	13,5 %
Säure:	7,2 g/l
Restzucker:	1,3 g/l
Zuckerfreier Extrakt:	26,1 g/l

SPEISEEMPFEHLUNG

Pasta mit Muscheln / Rahmsoupe, St. Jakobs Muscheln mit Safransoupe, Carpaccio von Lachs und Thunfisch und klassisch zum Hummer.
Die optimale Trinktemperatur liegt bei 8-12°C.



Besuchen Sie uns im Internet: www.johner.de

