



WEINGUT
Karl H. Johner

KAISERSTUHL / BADEN / GERMANY

2008 Grauer Burgunder >SJ <

VERKOSTUNGSNOTIZ

Dieser Grauer Burgunder ist ein sehr kräftiger und cremiger Wein. Sehr komplexe Nase, mit reifen Birnen und Melonen und eine Würze, welches die Lage und den Vulkanverwitterungsboden widerspiegelt.

Im Gaumen sehr voll und rund mit intensiven mineralischen Noten. Großer strukturierter Körper und langer Abgang mit sehr dezenten Anklängen an das Barrique.

KELLERMEISTER'S NOTIZEN

Die Grauburgunder Trauben stammen von unserem ältesten Weinberg Bischoffinger Steinbuck (über 40 Jahre alt). Die Bodenart ist 100% Vulkanverwitterungsgestein. 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. Eine lange Lagerung auf der Feinhefe brachte noch mehr Schmelz und Eleganz.

WEIN ANALYSE

Rebsorten:	Grauer Burgunder
Lagerfähigkeit:	5 Jahre
Alkohol:	14,0 %
Säure:	7,1 g/l
Restzucker:	1,0 g/l
Zuckerfreier Extrakt:	25,8 g/l

SPEISEEMPFEHLUNG

Kalte Fleischgerichte, Bries, Eintopfgerichte und Ratatouille sowie Käsefondue.



Besuchen Sie uns im Internet: www.johner.de