



WEINGUT

*Karl H. Johner*

**KAISERSTUHL / BADEN / GERMANY**

## **2008 Rotwein Cuvée Maximilian**

### **VERKOSTUNGSNOTIZ**

In der Nase findet man dunkle Kirschen, Brombeeren und eine reife dunkle Cabernet-ähnliche Frucht. Im Gaumen voller angenehmer Opulenz, spürt man angenehme Tannine und einen runden weichen Abgang.

### **KELLERMEISTER'S NOTIZEN**

Auf der Suche nach alternativen Rotweinsorten mit Cabernet Charakter, welche hier bei uns reif werden, sind wir auf die „Weinsberger Rotweinzüchtungen“ aufmerksam geworden. Seit 1998 haben wir nun einige Flächen mit Cabernet Dorsa, Cabernet Dorio, Cabernet Cubin usw. bepflanzt. Diese Sorten benötigen eine intensive Ertragskorrektur im Hochsommer, damit die Trauben bei uns ihre ideale Reife erlangen können. Geerntet wird per Hand, dabei findet eine strenge Traubensortierung statt. Im Weingut erfolgt die Maischegärung mit einer Gär- und Mazerationszeit von 3-4 Wochen. Die Lagerzeit in gebrauchten Barriques betrug 15 Monate.

### **WEIN ANALYSE**

Rebsorten:	Cabernet Dorsa / Dorio / Mitos, 36er, Merlot, Cabernet Sauvignon, Blauer Spätburgunder
Vergoren und ausgereift:	100% 225l Barriques.
Lagerfähigkeit:	5 Jahre
Alkohol:	13,5 %
Säure:	5,2 g/l
Restzucker:	1,4 g/l
Zuckerfreier Extrakt:	29,3 g/l

### **SPEISEEMPFEHLUNG**

Pasta mit Fleisch- oder Wildsoße, Pizza, Pfeffersteak, Grill und Schmorgerichte.  
Die optimale Trinktemperatur liegt bei 18°C



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

