



WEINGUT

Karl H. Johner

KAISERSTUHL / BADEN / GERMANY

2009 Blauer Spätburgunder

VERKOSTUNGSNOTIZ

Dunkles Rubinrot in der Farbe. Im Duft intensive Aromen nach reifen Kirschen und reifen Beeren unterlegt mit einem Hauch Vanille. Geschmacklich wunderschön langanhaltend, die Fruchtaromatik setzt sich fort, gepaart mit einer sehr gut eingebundenen Säure und präsenten Tanninen welche den Alkohol ausbalancieren. Opulenter langer Abgang. Die perfekte konzentrierte Reife vom Jahrgang 2009 spiegelt sich in diesem Burgunder herrlich wider!

KELLERMEISTER'S NOTIZ

Die Trauben für unseren klassischen Spätburgunder stammen aus den besseren Lössboden-Lagen und den einfacheren Vulkanverwitterungslagen. Die Anlagen werden exakt entblättert und überschüssige Trauben durch die Grünlese entfernt. Zusätzlich halbieren wir die restlichen Trauben am Stock. Geerntet wird per Hand, dabei findet eine strenge Traubensortierung statt. Im Weingut erfolgt die Maischegärung von 4 Wochen. Nach dem Abpressen ruht der Wein für 15 Monate in neuen und gebrauchten Barriques.

2009 hatten wir schlechtes Wetter während der Blüte, was zu einem geringen Fruchtansatz führte. Durch diese natürliche (von uns favorisierte) Ertragsreduzierung sind Trauben mit sehr kleinen Beeren entstanden. Diese konnten bis zur Ernte perfekt ausreifen und lieferten geschmacklich eine selten zuvor gehabte Aromatik! Ein toller Jahrgang jedoch mit wenig Ertrag!

WEIN ANALYSE

Gärung:	4 Wochen 100% Maischegärung
Ausreifung:	100% 225l Barriques 15 Monate
Lagerfähigkeit:	10 Jahre
Alkohol:	14,0 % vol.
Säure:	5,0 g/l
Restzucker:	1,5 g/l
Zuckerfreier Extrakt:	28,1 g/l

SPEISEEMPFEHLUNG

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



Besuchen Sie uns im Internet: www.johner.de