



WEINGUT

Karl H. Johner

KAISERSTUHL / BADEN / GERMANY

2009 Grauer Burgunder & Chardonnay „Auslese“

VERKOSTUNGSNOTIZ

Verschlossener, dezenter Duft nach Zitrus, kandierter Ananas und Apfel unterlegt mit Karamell. Am Gaumen jugendlich frisch mit animierender Säure, passender dezenter Süße und einer mineralischen Spannung. Im Abgang dezente nachklingende Aromen nach Karamell.

KELLERMEISTER'S NOTIZ

Das Herbstwetter 2009 war ideal um wunderbare Dessertweine zu kelttern. Neben dem St. Patrick Beerenauslese wurden ein paar Auslesen geerntet. Zwei dieser Auslesen haben wir dann später cuviiert und als 2009er Grauer Burgunder & Chardonnay Auslese abgefüllt. Der Wein ist noch sehr jugendlich und benötigt einige Jahre an Flaschenreife.

WEIN ANALYSE

Rebsorten:	75% Grauer Burgunder, 25% Chardonnay
Vergoren und ausgereift:	100% Edelstahl
Lagerfähigkeit:	15 Jahre
Alkohol:	13,5 % vol.
Säure:	6,2 g/l
Restzucker:	36,3 g/l
Zuckerfreier Extrakt:	30,5 g/l

SPEISEEMPFEHLUNG

Dieser Wein passt zu Gänseleber und dezent würzigem Weichkäse.

Die optimale Trinktemperatur liegt zwischen 8-12°C.



Besuchen Sie uns im Internet: www.johner.de

