



*Karl H. Johner*

**KAISERSTUHL / BADEN / GERMANY**

## **2010 Blanc de Noir**

### **VERKOSTUNGSNOTIZ**

In der Nase schöne Fruchtaromen, mit einem Hauch von Birnenschale. Im Gaumen frisch und mineralisch mit angenehmer Opulenz. Im Abgang rund und sehr lecker.

### **KELLERMEISTER'S NOTIZEN**

Für diesen Wein wurden Spätburgunder, die ursprünglich für den Spätburgunder vom Kaiserstuhl bestimmt waren einfach schonend als ganze Trauben abgepresst. Damit die Farbe so hell wie möglich bleibt, verzichteten wir auf den Einsatz von Barriques, da das Holz den Wein gelblich einfärben würde. Die Gärung erfolgte über mehrere Wochen mit einer speziellen Sekthefer. Im Frühjahr sorgte der Biologische Säureabbau für eine Harmonisierung und brachte dem Wein eine wunderbare Eleganz.

### **WEIN ANALYSE**

Rebsorten:	80% Spätburgunder, 20% Merlot
Vergoren und ausgereift:	100% Edelstahl.
Lagerfähigkeit:	3-4 Jahre
Alkohol:	12,5 %
Säure:	7,0 g/l
Restzucker:	1,9 g/l
Zuckerfreier Extrakt:	23,6 g/l

### **SPEISEEMPFEHLUNG**

Forellen auf Karotten-Lauch Gemüse. Gedünsteter Fisch mit dezenter Dillsoße. Feldsalat mit Speck und Croutons  
Die optimale Trinktemperatur liegt bei 8-12°C



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

