



WEINGUT

Karl H. Johner

KAISERSTUHL / BADEN / GERMANY

2010 Roséwein Luise

VERKOSTUNGSNOTIZ

In der Nase findet man einen Hauch von reifen Erdbeeren, Kirschen und Cassis. Am Gaumen saftig, mineralisch mit schönem Schmelz. Im Abgang zeigt er eine schöne runde Fülle, die am Gaumen haften bleibt und dezente Aromen nachklingen lässt.

KELLERMEISTER'S NOTIZEN

Die Grundlage für unseren Roséwein stellen Merlot und Spätburgunder. Dabei ist es zum Teil Saignée Saftabzug von der Rotweinformasche, andererseits wurden manche Anlagen speziell komplett als Roséwein geerntet. Die Gärung erfolgte zu 10% in gebrauchten Barrriques bei einer kontrollierten Temperatur von 16°C und einer Reifezeit von 5 Monaten. Die lange Lagerung auf der Hefe hat besonders für den Jahrgang 2010 füllige und runde Weine hervorgebracht. Der Wein wird bei der Abfüllung steril filtriert und mit einem Edelschraubverschluss verschlossen um in jeder Flasche eine perfekte Qualität zu gewährleisten und die Haltbarkeit zu erhöhen.

WEIN ANALYSE

Rebsorten:	Blauer Spätburgunder, Merlot
Vergoren und ausgereift:	10% gebrauchte Barriques. 90% Edelstahl.
Lagerfähigkeit:	3-4 Jahre
Alkohol:	13 %
Säure:	5,3 g/l
Restzucker:	4,6 g/l
Zuckerfreier Extrakt:	26,7 g/l

SPEISEEMPFEHLUNG

zu Bouillabaisse, Schneckencremesuppe, Thunfisch gegrillt. Ideal für jede Grillparty.

Die optimale Trinktemperatur liegt bei 8-12°C



Besuchen Sie uns im Internet: www.johner.de