



*Karl H. Johner*

## **KAISERSTUHL / BADEN / GERMANY**

# **2010 Weißwein Cuvée Christine**

### **VERKOSTUNGSNOTIZ**

Der erste Eindruck zeigt eine sehr starke mineralische Ausprägung, die mit der Zeit in den Hintergrund tritt und dann feine subtile Aromen nach Zitrus, Limetten und Blütendüfte zum Vorschein kommen. Am Gaumen erstaunlich gehaltvoll, jedoch sehr rund und zugänglich. Im Abgang ein langes Nachklingen mit viel Aroma.....alles andere als ein dünner Wein.

### **KELLERMEISTER'S NOTIZEN**

Der Jahrgang 2010 war eine Herausforderung am Kaiserstuhl. Die Saison brachte niedrige Erträge hervor und der Herbst war relativ kühl und spät. Einzelne Partien unserer Hauptweißweinsorten konnten unsere persönlichen Ansprüche an Fruchtintensität und Kraft nicht erfüllen und wurden für dieses Cuvée auserkoren. Als Besonderheit konnten wir 2010 einen Großteil der Weine spontan vergären. Die Weißweine sind daher sehr stark von mineralischen Aromen geprägt. Vergoren und ausgebaut wurde überwiegend im Edelstahl und ein kleiner Teil in gebrauchten 330 Liter Barriquefässern.

### **WEIN ANALYSE**

Vergoren und ausgereift:	100% Edelstahltanks.
Lagerfähigkeit:	5 Jahre
Alkohol:	12,5 %
Säure:	5,7 g/l
Restzucker:	5,5 g/l
Zuckerfreier Extrakt:	25,7 g/l

### **SPEISEEMPFEHLUNG**

Als Aperitif oder zu cremigen und fruchtigen Vorspeisen mit leichtem Fisch.  
Die optimale Trinktemperatur liegt bei 8-12°C



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

