



WEINGUT

Karl H. Johner

KAISERSTUHL / BADEN / GERMANY

2009 Weißer Burgunder »SJ«

VERKOSTUNGSNOTIZ SEPTEMBER 2012

Der momentan noch sehr jugendliche Wein ist schwer zu beschreiben. Ein feiner Duft nach Weinbergspfirsich und etwas Zitrus ist erkennbar. Die kleinen Beeren vom Jahrgang 2009 geben dem Wein einen einzigartigen mineralischen Charakter. Er besitzt eine kraftvolle verschlossene Strenge. Der »SJ« hat geschmacklich ein ungemeines Potential, welches sich in den kommenden Jahren entfalten wird. Diese Aussage ist zum jetzigen Zeitpunkt für alle unsere weißen 2009er SJ-Weine gültig.

KELLERMEISTER'S NOTIZEN

Die Trauben für diesen Wein stehen auf reiner Vulkanverwitterung und stammen von einer einzelnen Parzelle in der Toplage Bischoffinger Steinbuck. Wir bewirtschaften unsere Weinberge streng nach dem Leitsatz „Qualität entsteht im Weinberg“. Beim SJ wird der Ertrag auf eine Traube pro Trieb reduziert. Schlechtes Wetter während der Blüte 2009 sorgte für einen sehr geringen Fruchtansatz. Ideale Bedingungen für eine herausragende Weinqualität! Wir ernteten 2009 vollreife Trauben mit sehr kleinen aromatischen Beeren. Im Keller fand eine schonende Ganz-Trauben-Pressung statt. Die Gärung erfolgt zu 50% in Edelstahl tanks und zu je 25% in neuen und gebrauchten in Barriquefässern.

WEIN ANALYSE

Rebsorten:	Weißer Burgunder
Lagerfähigkeit:	5 Jahre
Alkohol:	14,0 % vol.
Säure:	6,4 g/l
Restzucker:	1,3 g/l
Zuckerfreier Extrakt:	23,7 g/l

SPEISEEMPFEHLUNG

Fisch in Beurre blanc, Weißfische in deftigen Soßen und Parmesanrisotto.



Besuchen Sie uns im Internet: www.johner.de

