



Karl H. Johner

KAISERSTUHL / BADEN / GERMANY

2010 Weißer Burgunder & Chardonnay

VERKOSTUNGSNOTIZ

Delikater Duft nach Holunderblüten und Crème fraîche. Etwas später Nuancen von gelben Früchten und Steinobst. Im Gaumen ist die Säure sehr gut eingebunden und bildet zusammen mit dem Restzucker und der Mineralik eine sehr schöne Balance.

KELLERMEISTER'S NOTIZEN

Die Weißburgunder und Chardonnay Trauben stammen von verschiedenen Weinbergen. Die Bodenarten sind Löß und Vulkanverwitterung. Wir bewirtschaften unsere Weinberge streng nach dem Leitsatz „Qualität entsteht im Weinberg“. Wir investieren sehr viel Zeit in die manuelle Laubarbeit und ertragsregulierende Maßnahmen wie das Entfernen von überschüssigen Trauben im Hochsommer (Grünlese). Die Trauben werden bis zum idealen geschmacklichen Zeitpunkt an den Reben belassen. Die Ernte erfolgt per Hand und die Trauben werden streng sortiert. Ohne mechanische Beanspruchung wird die Frucht auf schnellstem Weg zum Keller gebracht und dort als Ganze Trauben mit einem sehr langsamen und schonenden Programm abgepresst. Der Saft wird anschließend gekühlt und von Trubstoffen befreit. Die Gärung erfolgt zu 75% in Edelstahltanks und zu 25% in Barriquefässern bei einer kontrollierten Temperatur von 16°C. 2010 haben wir einen großen Anteil mit einer spontanen Hefeflora vergoren. Die Weine sind nicht mehr so geradlinig und klar in ihrer Aromastruktur, sondern laden ein zum Erforschen von neuen komplexeren Aromen.

WEIN ANALYSE

Rebsorten:	68% Weißer Burgunder 32% Chardonnay
Vergoren und ausgereift:	25% 350l Barriques und 75% Edelstahltanks.
Lagerfähigkeit:	5 Jahre
Alkohol:	13,0 % vol.
Säure:	6,4 g/l
Restzucker:	4,3 g/l

SPEISEEMPFEHLUNG

zu Fischterrinen, Meeresfrüchtesalat, Blumenkohl mit Käse überbacken, Fisch in Curry-Ananassoße.
Die optimale Trinktemperatur liegt bei 8-14°C.



Besuchen Sie uns im Internet: www.johner.de