



WEINGUT

*Karl H. Johner*

**KAISERSTUHL / BADEN / GERMANY**

## **2007 Merlot & Cabernet Sauvignon**

### **VERKOSTUNGSNOTIZ**

Tief dunkelrote Farbe mit blauen Reflexen. Im Duft reife und dunkle Aromen nach Brombeere und Cassis unterlegt mit verspielter Würze. Im Gaumen noch sehr jugendlich mit vollen adstringierenden Tanninen. Langanhaltender intensiver Abgang.

### **KELLERMEISTER'S NOTIZ**

Die Merlot und Cabernet Sauvignon Reben stehen auf Vulkanverwitterungsböden. Die Weinberge werden exakt entblättert und ca. 2/3 der Trauben durch die Grünlese entfernt. Zusätzlich halbieren wir die restlichen Trauben am Stock, damit sie ihre ideale Reife erlangen können. Geerntet wird per Hand, dabei findet eine strenge Traubensortierung statt. Im Weingut erfolgt die Maischegärung mit einer Gär- und Mazerationszeit von 4 Wochen. Nach dem Abpressen ruhte der Wein für 2,5 Jahre in neuen Barriques. Der Jahrgang 2007 stach hervor durch sein warmes trockenes Herbstwetter, so dass diese spätreifenden Traubensorten optimal ausreifen konnten.

### **WEIN ANALYSE**

Rebsorten:	60% Merlot und 40% Cabernet Sauvignon
Gärung:	4 Wochen 100% Maischegärung
Ausreifung::	100% neue Barriques, 21 Monate
Lagerfähigkeit:	15 Jahre
Alkohol:	14,0 %
Säure:	4,4 g/l
Restzucker:	0,2 g/l
Zuckerfreier Extrakt:	26,2g/l

### **SPEISEEMPFEHLUNG**

Rindfleisch geschmort, Ente, Gans, Hammel, Lammfleisch, Ochsenschwanz und Wild.

Die optimale Trinktemperatur liegt bei 18°C.



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