



WEINGUT

Karl H. Johner

2007 Pinot Noir „Steinbuck“

VERKOSTUNGSNOTIZ

Intensive Düfte nach Schwarzkirsche, Holunder, Brombeeren und einem Hauch von Schokolade. Im Gaumen erfüllt von einem präsentem und sehr schön schmeichelndem Tannin.

KELLERMEISTER'S NOTIZEN

Die Trauben für diesem Wein stammen aus relativ jungen Reben im Alter von 8 und 9 Jahren aus unserer Grand Cru Lage Bischoffinger Steinbuck. Als Rebmateriale wurden nur ertragsschwache und hochqualitative Pinot Noir Klone aus dem Burgund verwendet. Diese produzieren kleine, sehr dicht gepackte Trauben und sind deshalb sehr anfällig für Botrytis. Nur durch sorgfältige Ertragsregulierung und Traubenteilung im Sommer können wir daraus gesunde Trauben für einen großen Rotwein ernten. 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 21 Monate in Barriquefässern.

WEIN ANALYSE

Rebsorten:	Pinot Noir (Burgundische Qualitätsklone)
Gärung:	4 Wochen, 100% Maischegärung
Ausreifung:	100% in 225l Barriques, 21 Monate
Lagerfähigkeit:	10 Jahre
Alkohol:	13,5 % vol.
Säure:	5,4 g/l
Restzucker:	2,0 g/l
Zuckerfreier Extrakt:	30,7 g/l

SPEISEEMPFEHLUNG

Huhn und Pute gebraten sowie Kalb und Trüffelrisotto.
Die optimale Trinktemperatur liegt bei 18°C.



Besuchen Sie uns im Internet: www.johner.de