



WEINGUT

Karl H. Johner

KAISERSTUHL / BADEN / GERMANY

2008 Riesling **Bischoffinger Rosenkranz Kabinett**

VERKOSTUNGSNOTIZ

Im Duft sehr feinfruchtige Aromen nach grünem Apfel, Pfirsichblüten, Zitrus. Im Gaumen verspielt durch die Süße mit belebender Säure. Macht Lust auf mehr!

KELLERMEISTER'S NOTIZ

Die Lage Bischoffinger Rosenkranz zählt zu den besten Weinbergslagen am Kaiserstuhl. Unser Riesling-Weinberg dort ist über 20 Jahre alt. Geerntet wurde von Hand. Wir haben die Trauben auf sehr schonende Art verarbeitet und abgepresst. Die kühlen Nächte im September 2008 ließen die Trauben langsam heranreifen. Das sind ideale Bedingungen für den Riesling um die natürliche Säurestruktur zu erhalten. Wir haben dies ausgenutzt und einen lieblichen Wein nach klassischem Mosel-Vorbild vinifiziert.

WEIN ANALYSE

Rebsorten:	100% Riesling
Vergoren und ausgereift:	100% Edelstahl
Lagerfähigkeit:	15 Jahre
Alkohol:	9,0 % vol.
Säure:	9,3 g/l
Restzucker:	50,0 g/l
Zuckerfreier Extrakt:	25,5 g/l

SPEISEEMPFEHLUNG

Gänsestopfleber, Schafs-/Ziegen-/Blauschimmelkäse, Beerendesserts



Besuchen Sie uns im Internet: www.johner.de

