



WEINGUT

Karl H. Johner

KAISERSTUHL / BADEN / GERMANY

09+10 Rotwein Cuvée Maximilian

Unser 2009er Rotwein Cuvée Maximilian hatte eine Fülle und Dichte, die alle bisherigen Jahrgänge in den Schatten stellte. Beide Jahrgänge 2009 und 2010 waren mengenmäßig sehr gering. Wir haben uns daher entschieden, einen Cuvée aus den beiden Jahrgängen zu kreieren. Auf dem Etikett werden die Jahrgänge nicht ersichtlich sein. Der Wein trägt die A.P. Nummer 389 02 12.

KELLERMEISTER'S NOTIZEN

Unser Rotwein Maximilian ist ein Cuvée aus Merlot, Spätburgunder und den Neuzüchtungen aus Weinsberg Cabernet Dorsa, Cabernet Dorio & Cabernet Cubin. Wie bei allen unseren Rotwein-Rebsorten achten wir sehr stark auf geringe Erträge. In diesen zwei Jahrgängen mußten wir allerdings nur beim Merlot den Ertrag reduzieren. Geerntet wird per Hand, dabei findet eine strenge Traubensortierung statt. Im Weingut erfolgt die Maischegärung mit einer Gär- und Mazerationszeit von 3-4 Wochen. Die Lagerzeit in gebrauchten Barriques betrug 12-18 Monate.

VERKOSTUNGSNOTIZ JANUAR 2012

Wunderbarer Duft nach dunklen Früchten. Am Gaumen noch stark verschlossen mit präsentem jugendlichen Tannin. Benötigt noch etwas Zeit... oder einfach dekantieren. Wir sind sehr gespannt, wie sich der Wein bis in ein paar Monaten präsentiert!

WEIN ANALYSE

Alkohol: 14 % vol.
Säure: 5,4 g/l
Restzucker: 1,3 g/l
Extrakt: 29,0 g/l

SPEISENEMPFEHLUNG

Pasta mit Tomaten- oder Wildsoße, Pizza, Pfeffersteak, Grill und Schmorgerichte.
Die optimale Trinktemperatur liegt bei 18°C



Besuchen Sie uns im Internet: www.johner.de

