



WEINGUT

Karl H. Johner

KAISERSTUHL / BADEN / GERMANY

2009 Gewürztraminer „Auslese“ »Bischoffinger Steinbuck«

VERKOSTUNGSNOTIZ

Intensiver reiner Duft nach Rosenblüten und Lychee, leichtes Karamell. Am Gaumen saftig, sehr kraftvoll mit mineralischen Schmelz. Schmeichelnde Süße begleitet von einer angenehmen Säure. Im Abgang nachklingende Aromen. Dieser Wein verleitet zum Genuss.

KELLERMEISTER'S NOTIZ

Unser Gewürztraminer steht in der Lage Bischoffinger Steinbuck auf Vulkanverwitterung. 2009 hatten wir einen sehr schönen und trockenen Herbst. Die Trauben konnten wir sehr lange am Stock reifen lassen, so dass wir dieses Jahr eine Auslese ernten konnten. Die Trauben wurden per Hand gelesen und sortiert. Schonende Verarbeitung im Keller, um die schöne Aromatik zu erhalten. Die Vergärung und Reifung erfolgte im Edelstahl.

WEIN ANALYSE

Rebsorten:	100% Gewürztraminer
Vergoren und ausgereift:	100% Edelstahl
Lagerfähigkeit:	15 Jahre
Alkohol:	13,0 % vol.
Säure:	5,5 g/l
Restzucker:	46,4 g/l
Zuckerfreier Extrakt:	28,8 g/l

SPEISEEMPFEHLUNG

Gänseleberterrinen, Marzipan, dezent würziger Weichkäse auf Fruchtbrot.



Besuchen Sie uns im Internet: www.johner.de

