



WEINGUT
Karl H. Johner

KAISERSTUHL / BADEN / GERMANY

2011 Grauer Burgunder

VERKOSTUNGSNOTIZ

Duft nach gelben Früchten, Melonen und Birne unterlegt mit einer würzigen Note. Darüber schweben angenehme Blüendüfte, die an weiße Rosenblütenblätter erinnern. Im Gaumen eine sehr angenehme Säure, schöner Schmelz und Mineralik. Im Nachhall etwas Vanille/ Holz und dezente Gelbfrucht mit leicht nussigem Aroma.

KELLERMEISTER'S NOTIZEN

Unsere Grauburgunder Trauben stammen von verschiedenen Weinbergen. Die Bodenarten sind Löß und Vulkanverwitterungsgestein. Wir bewirtschaften unsere Weinberge streng nach dem Leitsatz „Qualität entsteht im Weinberg“. Wir investieren sehr viel Zeit in die manuelle Laubarbeit und ertragsregulierende Maßnahmen. 2011 startete mit einer sehr frühen und trockenen Vegetation. Der Sommer sorgte für eine gute Wasserversorgung, so dass die Reben optimale Wachstumsverhältnisse hatten. Da die Erträge etwas zu hoch lagen mußten wir diese durch eine grüne Lese reduzieren. Den warmen und sonnigen Herbst nutzten wir bis zur letzten Minute aus um eine hohe aromatische Reife zu erreichen. Im Keller fand eine schonende Ganz-Trauben-Pressung statt. Ein großer Teil wurde spontan vergoren, 10% im Barrique ausgebaut.

WEIN ANALYSE

| | |
|--------------------------|--------------------------------------|
| Rebsorten: | Grauer Burgunder |
| Vergoren und ausgereift: | 90% Edelstahltanks und 10% Barriques |
| Lagerfähigkeit: | 5 Jahre |
| Alkohol: | 14,0 % vol. |
| Säure: | 5,3 g/l |
| Restzucker: | 1,7 g/l |
| Zuckerfreier Extrakt: | 21,3 g/l |

SPEISEEMPFEHLUNG

Rindercarpaccio, Salat mit Entenbrust, warme und kalte Gemüsegerichte, Blumenkohl mit Käse überbacken. Die optimale Trinktemperatur liegt bei 8-12°C.



Besuchen Sie uns im Internet: www.johner.de