



WEINGUT

*Karl H. Johner*

**KAISERSTUHL / BADEN / GERMANY**

## **2009 Blauer Spätburgunder »SJ«**

### **VERKOSTUNGSNOTIZ**

Intensive rote Farbe. Im Duft sehr vielschichtige Aromen nach reifen Kirschen und dunklen Früchten unterlegt mit dezenter Vanille und eingebundenen Röstaromen. Im Gaumen ist er extrem stark von Würze und Mineralik geprägt. Sehr schöne Säurestruktur, die ihn noch jugendlich erscheinen lässt. Die Tannine sind noch leicht adstringierend und zeigen ganz langsam eine mundfüllende Süße. Im Abgang noch etwas verschlossen, die Aromen klingen sehr dezent und lange nach.

### **KELLERMEISTER'S NOTIZ**

Die Trauben für unseren Blauen Spätburgunder „Selektion Johner“ stammen von unseren ältesten Rebanlagen aus der Toplage Oberrotweiler Eichberg. Der Jahrgang 2009 zählt zu den absoluten Spitzen-Jahrgängen. Der Vegetationsverlauf war perfekt. Eine gute Verrieselung während der Rebblüte bescherte uns einen sehr geringen Fruchtansatz, so dass wir kaum überschüssige Trauben vom Stock entfernen mussten. Die Trauben waren sehr klein- und lockerbeerig und konnten bei warmen und trockenen Bedingungen im Herbst wunderbar heranreifen. Im Vergleich zu anderen Winzerkollegen ernten wir die Trauben erst bei einer sehr hohen geschmacklichen und physikalischen Reife. Speziell beim SJ bedeutet das die Gewinnung von dunklen Fruchtaromen und den Erhalt von weichen Tanninen. Diese Fruchtintensität gepaart mit den weichen Tanninen machen den Wein etwas früher trinkbar und mit Hilfe des Schraubverschlusses gleichzeitig sehr lange lagerfähig. Die Maischegärung dauerte vier Wochen, anschließend ruhte der Wein für 18 Monate in neuen Barriquefässern. Dieser Wein wurde unfiltriert gefüllt um die Struktur zu bewahren. Ein kleiner Trubsatz kann sich daher ablagern.

### **WEIN ANALYSE**

Gärung:	4 Wochen 100% Maischegärung
Ausreifung:	zu 100% in neuen Barriques, 225l, 18 Monate
Lagerfähigkeit:	15 Jahre
Alkohol:	14,5 % vol.
Säure:	5,4g/l
Restzucker:	1,7 g/l
Zuckerfreier Extrakt:	28,8 g/l

### **SPEISEEMPFEHLUNG:**

Hase und Pute gebraten, Rindfleisch gekocht und Taube.



Besuchen Sie uns im Internet: [www.johner.de](http://www.johner.de)