



WEINGUT

Karl H. Johner

KAISERSTUHL / BADEN / GERMANY

2009 Chardonnay »SJ«

VERKOSTUNGSNOTIZ SEPTEMBER 2012

Der momentan noch sehr jugendliche Wein ist schwer zu beschreiben. Die kleinen Beeren vom Jahrgang 2009 geben dem Wein einen einzigartigen mineralischen Charakter. Er besitzt eine kraftvolle verschlossene Strenge. Der »SJ« hat geschmacklich ein ungemeines Potential, welches sich in den kommenden Jahren entfalten wird. Diese Aussage ist zum jetzigen Zeitpunkt für alle unsere weißen 2009er SJ-Weine gültig.

KELLERMEISTER'S NOTIZEN

Diese alten, im Jahr 1990 gepflanzten Chardonnay-Reben stehen auf Vulkanverwitterungsböden in den Top-Lagen Bischoffinger Steinbuck und Enselberg. Wir bewirtschaften unsere Weinberge streng nach dem Leitsatz „Qualität entsteht im Weinberg“. Beim SJ wird der Ertrag auf eine Traube pro Trieb reduziert. Schlechtes Wetter während der Blüte 2009 sorgte für einen sehr geringen Fruchtansatz. Ideale Bedingungen für eine herausragende Weinqualität! Wir ernteten 2009 vollreife Trauben mit sehr kleinen aromatischen Beeren. Im Keller fand eine schonende Ganz-Trauben-Pressung statt. Die Gärung erfolgt zu 50% in Edelstahl tanks und zu je 25% in neuen und gebrauchten in Barriquefässern.

WEIN ANALYSE

Rebsorten:	Chardonnay
Lagerfähigkeit:	10 Jahre
Alkohol:	14,5 %
Säure:	6,2 g/l
Restzucker:	1,0 g/l
Zuckerfreier Extrakt:	25,7 g/l

SPEISEEMPFEHLUNG

Pasta mit Muscheln / Rahmsoße, St. Jakobs Muscheln mit Safransoße, Carpaccio von Lachs und Thunfisch und klassisch zum Hummer.
Die optimale Trinktemperatur liegt bei 8-12°C.



Besuchen Sie uns im Internet: www.johner.de