



Karl H. Johner

KAISERSTUHL / BADEN / GERMANY

2011 Blanc de Noir

VERKOSTUNGSNOTIZ

In der Nase dezente Fruchtaromen, mit einem Hauch von Birnen. Im Gaumen sehr kraftvoll und mineralisch mit angenehmer eingebundener Säure. Langer Abgang. Er ist wie ein kraftvoller südländischer Weisswein.

KELLERMEISTER'S NOTIZEN

Für diesen Wein wurden Spätburgunder, die ursprünglich für den Spätburgunder vom Kaiserstuhl bestimmt waren einfach schonend als ganze Trauben abgepresst. Damit die Farbe so hell wie möglich bleibt, verzichteten wir auf den Einsatz von Barriques, da das Holz den Wein gelblich einfärben würde. 2011 war ein ganz besonderer Jahrgang mit einer hohen Reife. Die Weine sind voller Kraft und reifer Frucht.

WEIN ANALYSE

Rebsorten:	80% Spätburgunder, 20% Merlot
Vergoren und ausgereift:	100% Edelstahl
Lagerfähigkeit:	3-4 Jahre
Alkohol:	14,0 % vol.
Säure:	5,8 g/l
Restzucker:	2,6 g/l
Zuckerfreier Extrakt:	19,1 g/l

SPEISEEMPFEHLUNG

Forellen auf Karotten-Lauch Gemüse. Gedünsteter Fisch mit dezenter Dillsauce. Feldsalat mit Speck und Croutons.
Die optimale Trinktemperatur liegt bei 8-12°C.



Besuchen Sie uns im Internet: www.johner.de

