



Karl H. Johner

KAISERSTUHL / BADEN / GERMANY

2011 Rivaner

VERKOSTUNGSNOTIZ

Schöner kräftiger Duft nach reifem Apfel und Pfirsich mit mineralischen Anklängen nach Feuerstein. Am Gaumen für einen Rivaner sehr gehaltvoll und kräftig mit moderater Säure. Langer und intensiver Abgang mit viel Schmelz. erinnert nicht an einen klassischen Müller-Thurgau. Ein schöner Riesling-Ersatz, wenn man die Säure nicht verträgt.

KELLERMEISTER'S NOTIZEN

Der Rivaner wächst in unseren kühleren Lagen um die wunderbaren Fruchtaromen einzufangen. Die Bodenart ist Löss und lehmiger Löss. Die Weinberge werden intensiv von Hand gepflegt. Manuelle Laubarbeit wie die Entblätterung und eine Verringerung des Ertrags im Hochsommer durch das Abschneiden von überschüssigen Trauben auf den Boden (Grüne Lese), bilden die Grundlage für diese hohe Qualität. Die sehr reifen und gesunden Trauben vom Jahrgang 2011 haben wir größtenteils mit spontaner Hefeflora vergoren. Ca. 3% wurden in gebrauchten Barriquefässern vergoren, der Rest im Edelstahl. Nach einer langen Lagerung auf der Feinhefe wurde der Wein 7 Monate nach der Ernte abgefüllt.

WEIN ANALYSE

Rebsorten:	Rivaner (Müller Thurgau)
Vergoren und ausgereift:	97% Edelstahltanks
Lagerfähigkeit:	3 Jahre
Alkohol:	13,5 % vol.
Säure:	5,2 g/l
Restzucker:	3,2 g/l
Zuckerfreier Extrakt:	19,4 g/l

SPEISENEMPFEHLUNG

als Aperitif, zu Rohkost, leichte Salate und zum Spargel.
Die optimale Trinktemperatur liegt bei 8-12°C



Besuchen Sie uns im Internet: www.johner.de

