



Karl H. Johner

KAISERSTUHL / BADEN / GERMANY

2011 Sauvignon Blanc

VERKOSTUNGSNOTIZ

Im Duft eine noch nie dagewesene Intensität nach Stachelbeeren. Diese Aromatik setzt sich im Gaumen fort. Voller Wein mit mundfüllender Mineralik. Die elegante Fruchtsüße gepaart mit der moderaten Säure geben dem Wein eine kraftvolle angenehme Balance, welche im Abgang nachklingt.

KELLERMEISTER'S NOTIZEN

Die Sauvignon Blanc Trauben stammen aus drei unterschiedlichen Rebparzellen. Die Bodenarten sind Löß und Lehm. Die Weinberge werden intensiv von Hand gepflegt. Penible Laubarbeiten, 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. Zur Erntezeit werden die Trauben täglich verkostet, um den idealen geschmacklichen Zeitpunkt zu erwischen. Bei diesem Wein wurden in mehreren Lesedurchgängen Trauben von unterschiedlichen Reifegraden und Aromaprofilen geerntet. Die Ernte geschieht per Hand und wird streng sortiert. Ohne mechanische Beanspruchung wird die Frucht auf schnellstem Weg zum Keller gebracht. Noch mehr Komplexität wird durch die Kombination von Ganztraubenpressung und Varianten mit Maischestandzeiten erreicht. Der Saft wird anschließend gekühlt und von Trubstoffen befreit. Die Gärung erfolgt zu 100% in Edelstahltanks bei einer kontrollierten Temperatur von 16°C.

WEIN ANALYSE

Vergoren und ausgereift:	100% Edelstahltanks
Lagerfähigkeit:	5 Jahre
Alkohol:	13,5 % vol.
Säure:	5,7 g/l
Restzucker:	1,5 g/l
Zuckerfreier Extrakt:	19,5 g/l

SPEISEEMPFEHLUNG

zu Spargelgerichten, aromatische asiatische Speisen



Besuchen Sie uns im Internet: www.johner.de

