



WEINGUT

Karl H. Johner

KAISERSTUHL / BADEN / GERMANY

2010 Spätburgunder vom Kaiserstuhl

VERKOSTUNGSNOTIZ

Im Duft schöne offene Rotkirschfrucht mit etwas Brombeeren unterlegt von einladenden Vanille und Barriquearomen. Für den Jahrgang typische Säure, die den Wein noch sehr jugendlich wirken lässt. Zugänglich runde Tannine. Eleganter Abgang mit wiederkehrenden Aromen von dunklen Früchten.

KELLERMEISTER'S NOTIZ

Bei diesem Wein handelt es sich um eine einfachere Variante des normalen Blauen Spätburgunders. Die Trauben stammen überwiegend aus den einfacheren Lössboden-Lagen. Die Spätburgunderanlagen werden exakt entblättert und überschüssige Trauben durch die Grünlese entfernt. Die Trauben sind bis zum idealen geschmacklichen Zeitpunkt am Rebstock. Die Ernte erfolgt per Hand, dabei findet eine strenge Traubensortierung statt. Im Weingut erfolgt die Maischegärung mit einer Gär- und Mazerationszeit von 4 Wochen. Die Lagerzeit in gebrauchten Barriques betrug 15 Monate.

WEIN ANALYSE

Rebsorten:	Blauer Spätburgunder
Gärung:	4 Wochen 100% Maischegärung
Lagerfähigkeit:	5 Jahre
Alkohol:	13,5 % vol.
Säure:	5,2 g/l
Restzucker:	1,0 g/l
Zuckerfreier Extrakt:	27,7 g/l

SPEISEEMPFEHLUNG

Ravioli mit Pilzen, Quiche, Schweinefleisch gebraten oder gegrillt.



Besuchen Sie uns im Internet: www.johner.de

