



WEINGUT

Karl H. Johner

KAISERSTUHL / BADEN / GERMANY

2012 Weißer Burgunder & Chardonnay

VERKOSTUNGSNOTIZ

Sehr komplexe Aromen voller Gewürze unterlegt mit etwas Quitte, Zitrus, Mirabelle und dem Steingehäuse einer Pfirsich. Im Gaumen jugendliche Frische und animierende Säure, eingebunden in einer wunderbaren Cremigkeit. Im Nachhall viel Rasse und Mineralik.

KELLERMEISTER'S NOTIZEN

Die Weißburgunder und Chardonnay Trauben stammen von verschiedenen Weinbergen. Die Bodenarten sind Löß und Vulkanverwitterung. Wir bewirtschaften unsere Weinberge streng nach dem Leitsatz „Qualität entsteht im Weinberg“. Wir investieren sehr viel Zeit in die manuelle Laubarbeit und ertragsregulierende Maßnahmen. Der kühle Spätsommer ließ die Trauben sehr langsam mit hohen Säurewerten heran reifen. Grund genug solange wie möglich mit der Lese zu warten. Diese Wartezeit und die streng selektionierte Ernte von Hand hat sich auszahlt. Im Keller fand eine schonende Ganz-Trauben-Pressung statt. Ein großer Teil wurde spontan vergoren, 75% im Edelstahl und 25% im Barrique ausgebaut.

WEIN ANALYSE

Rebsorten:	69% Weißer Burgunder 31% Chardonnay
Vergoren und ausgereift:	25% 350l Barriques und 75% Edeltanks.
Lagerfähigkeit:	5 Jahre
Alkohol:	13,5 %
Säure:	6,7 g/l
Restzucker:	2,9 g/l
Zuckerfreier Extrakt:	22,6 g/l

SPEISEEMPFEHLUNG

zu Fischterrinen, Meeresfrüchtesalat, Blumenkohl mit Käse überbacken, Fisch in Curry-Ananassoße.

Die optimale Trinktemperatur liegt bei 8-14°C.



Besuchen Sie uns im Internet: www.johner.de

