



WEINGUT  
*Karl H. Johner*

## **KAISERSTUHL / BADEN / GERMANY**

# **2009 Grauer Burgunder »SJ«**

### **VERKOSTUNGSNOTIZ SEPTEMBER 2012**

Der momentan noch sehr jugendliche Wein ist schwer zu beschreiben. Die kleinen Beeren vom Jahrgang 2009 geben dem Wein einen einzigartigen mineralischen Charakter. Er besitzt eine kraftvolle verschlossene Strenge. Der »SJ« hat geschmacklich ein ungemeines Potential, welches sich in den kommenden Jahren entfalten wird. Diese Aussage ist zum jetzigen Zeitpunkt für alle unsere weißen 2009er SJ-Weine gültig.

### **KELLERMEISTER'S NOTIZEN**

Die Grauburgunder Trauben stammen von unserem ältesten Weinberg Bischoffinger Steinbuck (über 40 Jahre alt). Die Bodenart ist 100% Vulkanverwitterungsgestein. Wir bewirtschaften unsere Weinberge streng nach dem Leitsatz „Qualität entsteht im Weinberg“. Beim SJ wird der Ertrag auf eine Traube pro Trieb reduziert. Schlechtes Wetter während der Blüte 2009 sorgte für einen sehr geringen Fruchtansatz. Ideale Bedingungen für eine herausragende Weinqualität! Wir ernteten 2009 vollreife Trauben mit sehr kleinen aromatischen Beeren. Im Keller fand eine schonende Ganz-Trauben-Pressung statt. Die Gärung erfolgt zu 50% in Edelstahltanks und zu je 25% in neuen und gebrauchten in Barriquefässern.

### **WEIN ANALYSE**

Rebsorten:	Grauer Burgunder
Lagerfähigkeit:	5 Jahre
Alkohol:	14,5 % vol.
Säure:	6,0 g/l
Restzucker:	3,6 g/l
Zuckerfreier Extrakt:	23,7 g/l

### **SPEISEEMPFEHLUNG**

Kalte Fleischgerichte, Bries, Eintopfgerichte und Ratatouille, sowie Käsefondue.



**Besuchen Sie uns im Internet: [www.johner.de](http://www.johner.de)**