

Weingut Johner



Johner Rotwein Cuvée Maximilian

Artikelnummer: siehe beim jeweiligen Jahrgang

Charakteristik

Der Geruch:

Dieser Rotwein Cuvée präsentiert sich mit einem schönen Duft nach dunklen Beeren (Brombeeren, Heidelbeeren), etwas Vanille und Röstaromen vom Barriquefass.

Am Gaumen:

Am Gaumen sehr gute Fülle mit relativ weichen Tanninen und einer angenehmen Säure. Langer Abgang.

Lagen, Bodenart und Exposition

Das Weingut Johner liegt im Herzen des Kaiserstuhls (Baden). Sorgfältig gepflegte Rebflächen und eine moderne Kellerei verleihen jedem Jahrgang einen besonderen Charakter. Die Bodenart ist Löß und Vulkanverwitterung. „Qualität entsteht bei Johner im Weinberg“

Geschmacksrichtung

Trocken

Rebsorten und Klone

Merlot 36%, Cabernet Dorsa 30%, Cabernet Sauvignon 15%, Blauer Spätburgunder 10%, Cabernet Mito 5%, Dakapo 4%

Die Rebparzellen für diesen Wein bedingen sich auf verschiedenen Lagen. Geerntet wurde wie immer per Hand. Je nach Rebsorte mussten die Trauben intensiv sortiert werden. Im Weingut erfolgte die Maischegärung mit einer Gär- und Mazerationszeit von 3 Wochen. Die Lagerzeit in gebrauchten Barriques betrug bis zu 24 Monate.

Analytische Werte

Siehe bei den jeweiligen Jahrgängen auf der Homepage

Speisenempfehlung

Passt zu Pasta mit Fleisch- oder Wildsoße, Pizza, Pfeffersteak, Grill und Schmorgerichten.

Servierempfehlungen

Serviertemperatur liegt bei 14 - 18 Grad