

Weingut Johner



2018 Johner Grauer Burgunder SJ

Artikelnummer: 103009

Charakteristik

Der Geruch:

Einer der besten Weißweine von Johner. Sehr gute Ausgewogenheit von Säure und Frucht mit einem schönen vollmundigen Körper. Mandel und Nußgeschmack und eine leicht buttrige Note mit einer Spur von Holz geben dem Wein Komplexität, Länge und Struktur. An der Nase Aromen von Apfel, Birne, Bergpfirsich und Orangen zeste. Schöne Mineralik, leichte Mandelnote, nussig und eine Spur von Holz.

Am Gaumen:

Gute Intensität mit langem Abgang. Die Säure ist präsent – sehr gut eingebunden und verleiht dem Wein Frische und Lebendigkeit. Eine gewisse Cremigkeit macht den Wein mundfüllend.

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

Grauburgunder

Die Grauburgunder Trauben stammen von unserem ältesten Weinberg Bischoffinger Steinbuck (über 40 Jahre alt). Die Bodenart ist 100% Vulkanverwitterungsgestein. Beim SJ wird der Ertrag auf eine Traube pro Trieb reduziert. Die von Hand gelesenen gesunden Trauben wurden im Keller als Ganztrauben schonend gepresst. Die Gärung und Lagerung erfolgte in großen Barriquefässern.

Analytische Werte

Restzucker 2,4 g/l / Gesamtsäure 6,4 g/l / Alkoholgehalt 13,5 Vol. %

Speisenempfehlung

Passt zu Carpaccio, Kalbsbäckchen oder Ente.

Servierempfehlungen

Serviertemperatur liegt bei 6 - 12 Grad