

Weingut Johner



2020 Johner Grauer Burgunder

Artikelnummer: 103004

Charakteristik

Der Geruch:

Schöner klarer Duft nach reifen Birnen, Melonen und ein Hauch von Zitrus. So intensiv war der Duft schon lange nicht mehr. Er war zu 20% in gebrauchten großen Barriques. Holzaromen sind komplett im Hintergrund und kaum wahrnehmbar.

Am Gaumen:

Der Wein ist sehr vollmundig, mit Kraft und viel Schmelz durch die Hefe. Die Säure ist angenehm und Alles zusammen ergibt eine schöne kraftvolle Harmonie mit sehr gutem Trinkfluss. Schöner Abgang mit guter Länge.

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 Trauben waren extrem gesund und eine Sortierung war dieses Jahr nicht notwendig. Im Keller wurden die Trauben als ganze Trauben schonend gepresst. Ausbau überwiegend im Edelstahl, 20% in gebrauchten Barriques. Mit einer schönen langen Lagerung auf der Hefe, wurde die erste Teilmenge erst im Januar 2022 abgefüllt.

Analytische Werte

Restzucker 2,4 g/l / Gesamtsäure 6,0 g/l / Alkoholgehalt 14,0 Vol. %

Speisenempfehlung

Ein Wein, der eigentlich zu jedem Gericht passt.

Servierempfehlungen

Serviertemperatur liegt bei 9 - 11 Grad