

Weingut Johner



2020 Johner Chardonnay SJ

Artikelnummer: 103071

Charakteristik

Der Geruch:

Ein Chardonnay von Johner der Maßstäbe setzt. An der Nase zeigt der Wein Aromen mit würzigen Noten (weißer Pfeffer) und Steinfrucht (Marille). Dazu ein feiner Duft nach Bananen und Brioche.

Am Gaumen:

Am Gaumen setzt sich der Duft fort und die Bananen werden etwas intensiver. Sehr gute Fülle am Gaumen mit einer erfrischenden Säure und sehr langem 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

Chardonnay

Die Trauben für diesen Wein stehen auf reiner Vulkanverwitterung. Wir bewirtschaften unsere Weinberge streng nach dem Leitsatz „Qualität entsteht im Weinberg“. Beim SJ wird der Ertrag auf eine Traube pro Trieb reduziert. Im Keller fand eine schonende Ganz-Trauben-Pressung statt. Die Gärung erfolgte bei diesem Wein in jeweils neuen und gebrauchten 500l Barriquefässer.

Analytische Werte

Restzucker 2,7 g/l / Gesamtsäure 7,1 g/l / Alkoholgehalt 13,5 Vol. %

Speisenempfehlung

Passt zu Fischgerichten , Meeresfrüchten, Braten, Käseplatte, Kürbisgerichte, Pasta, Raclette

Servierempfehlungen

Serviertemperatur liegt bei 10 - 14 Grad