

Weingut Johner



2022 Johner Lößmännle Weißweincuvée

Artikelnummer: 103002

Charakteristik

Der Geruch:

Bei diesem Wein handelt es sich um eine Cuvée aus Auxerrois und Rivaner aus dem Jahrgang 2022. Hinzu kamen ein paar Prozent 2019er Weißer Burgunder und Chardonnay und 2021er Grauer Burgunder Auslese. Dezentere Duft nach gelben Früchten Mirabelle, Aprikosen. Dazu etwas Apfel und Heu.

Am Gaumen:

Am Gaumen nervig. Mittlere Fülle, mittlere Säure und dezente Schmelz. Feine nachklingende Aromen im 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

Rivaner, Auxerrois, Sauvignon Blanc.

Der Lößboden am Kaiserstuhl steht für Weine mit fruchtiger Intensität und einfacher zugänglicher Art. Die Kalkansammlungen in tieferen Wurzelschichten bewirken jedoch eine hohe Haltbarkeit der Weine, sofern diese mit genügend Traubenreife und Reifephase auf der Feinhefe begleitet werden.

Analytische Werte

Restzucker 4,1 g/l / Gesamtsäure 5,8 g/l / Alkoholgehalt 12,5 Vol. %

Speisempfehlung

Ideal zu Meeresfrüchten, asiatischen Gerichten und als Aperitif.

Servierempfehlungen

Serviertemperatur liegt bei 8 - 14 Grad