

Weingut Johner



Karl H. Johner

2021 Johner Spätburgunder vom Kaiserstuhl

Artikelnummer: 103011

Charakteristik

Der Geruch:

Vielschichtiger dunkler Duft nach geröstetem Holz, Tabak und dunklen Beeren.

Am Gaumen:

Am Gaumen für seinen Preis erstaunlich vollmundig. Das Tannin ist rund mit etwas dezenter Restadstringenz. Mittlere Säure und schöne 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

Spätburgunder

2021 war ein kühler Jahrgang mit enormer Sortierarbeit. Der Grundertrag war durch das gute Blütewetter hoch und man musste bei der grünen Lese viele Trauben auf den Boden schneiden. Die Ernte startete erst Mitte September bei kühleren Temperaturen. Im Weinberg wurden die Trauben vorsortiert und dann im Keller mit der Sortiermaschine und einer peniblen Sortierung am Band nachsortiert. Wichtig war 100% gesundes Lesegut ohne Botrytis. Die Spätburgunderanlagen werden genauso exakt entblättert und überschüssige Trauben durch die Grünlese entfernt. Die Ernte erfolgt per Hand. Im Weingut erfolgt die Maischegärung mit einer Gär- und Mazerationszeit von 3 Wochen. Die Lagerzeit in gebrauchten Barriques betrug 12 Monate.

Analytische Werte

Restzucker 1,8 g/l Gesamtsäure 5,0 g/l Alkoholgehalt 13,0 Vol. %

Speisenempfehlung

Passt zu Braten oder Wildgerichten, Ravioli mit Pilzen, Gegrilltem aber auch hervorragend zu einer Käseplatte.

Servierempfehlungen

Serviertemperatur liegt bei 14 - 18 Grad