

Weingut Johner



2022 Johner Rivaner Trocken

Artikelnummer: 103086

Charakteristik

Der Geruch:

Der Johner Rivaner präsentiert sich mit einem feinen Duft nach Blüten und Pfirsichstein.

Am Gaumen:

Am Gaumen geschmeidig und saftig. Mittlere Fülle und moderate Säure. Schöne nachklingende Aromen.

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

Der Rivaner wächst in unseren kühleren Lagen um die wunderbaren Fruchtaromen einzufangen. Die Bodenart ist Löß und lehmiger Löß. Die Weinberge werden intensiv von Hand gepflegt. Manuelle Laubarbeit wie die Entblätterung und eine Verringerung des Ertrags im Hochsommer durch das Abschneiden von überschüssigen Trauben auf den Boden (Grüne Lese), bilden die Grundlage für diese hohe Qualität.

Analytische Werte

Restzucker 3,1 g/l Gesamtsäure 5,0 g/l Alkoholgehalt 12,0 Vol. %

Speisenempfehlung

Ein klarer Favorit zu allen Spargelgerichten. Passt ebenso zu Fisch, Geflügel und mild gewürzten vegetarischen Gerichten.

Servierempfehlungen

Serviertemperatur liegt bei 7 - 12 Grad