

Weingut Johner



2022 Johner Weisser Burgunder & Chardonnay

Artikelnummer: 103035

Charakteristik

Der Geruch:

Dezenter Duft nach Ananas, Pfirsich, Mürbteig und nasser Stein. Dazu ein Hauch von Marzipan, Vanille und weißer Schokolade.

Am Gaumen:

Am Gaumen schlank und druckvoll, kernig und mit salzigem, animierendem Trinkfluß. Mittlere harmonische Säure. Langer Nachhall

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

50 % Weißer Burgunder 50 % Chardonnay

Die Trauben wurden von Hand geerntet und im Keller schonend abgebeert und danach perfekt sortiert. Die Gärung erfolgte zu 80% in Edelstahl und 20% in gebrauchten 450 Liter Barriquefässern.

Analytische Werte

Restzucker 0,9 g/l / Gesamtsäure 5,4 g/l / Alkoholgehalt 13,0 Vol. %

Speisenempfehlung

Schmeckt zu Geflügel, Gemüsegerichten, Hartkäse, Kalb, Pasta und Paella sowie zu Kürbisgerichten.

Servierempfehlungen

Serviertemperatur liegt bei 8 - 12 Grad