

## Weingut Johner



### 2022 Johner Grauer Burgunder

Artikelnummer: 103045

#### Charakteristik

##### Der Geruch:

Dieser Grauburgunder duftet nach Birnen, Bratapfel und etwas Gelbfrucht nach Aprikosen. Dazu ganz dezentes Holz und Brioche.

##### Am Gaumen:

Am Gaumen fülliger Schmelz durch den langen Hefekontakt. Dazu elegant und spürbare Mineralik mit einer mittleren harmonischen Säure. Schöner langer 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**

Grauburgunder

Der Jahrgang 2022 war ein trockener und heißer Jahrgang. Die Ernte startete wieder früh, vor allem bei den Lagen, die eine gute Wasserversorgung hatten. Viele Anlagen hatten eher weniger Wasser und dies führte zu einer Reifeverzögerung in eine Phase, wo es bei der Lese etwas kühler wurde. Danach wurden die Trauben als ganze Trauben schonend gepresst. Ausbau überwiegend im Edelstahl, 20% in gebrauchten Barriques. Mit einer schönen langen Lagerung auf der Hefe, wurde die erste Teilmenge Ende Dezember 2023 abgefüllt.

#### **Analytische Werte**

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

#### **Speisenempfehlung**

Passend zu Carpaccio, Salaten, Entenbrust und zu warmen und kalten Vegi Speisen.

#### **Servierempfehlungen**

Serviertemperatur liegt bei 6 - 12 Grad