

## Weingut Johner



## 2020 Johner Blauer Spätburgunder

Artikelnummer: 103021

### Charakteristik

#### Der Geruch:

2020 war wieder ein besonderer Jahrgang. Die Voraussetzungen waren so ähnlich wie im Jahrgang 2018. Durch die sehr starke Entblätterung wurde der Ertrag auf natürlichem Wege sehr stark dezimiert. Am Ende blieben keine einfachen Varianten für den Spätburgunder vom Kaiserstuhl übrig. Die Trauben für diesen klassischen Spätburgunder stammen aus den besseren Lössboden-Lagen und den einfacheren Vulkanverwitterungslagen.

Dieser Spätburgunder hat einen dezenten Duft nach dunkelroten Kirschen. Dazu etwas Brombeeren, integriertes Holz und ein Hauch von Zimt und Muskatnuss.

#### Am Gaumen:

Am Gaumen vollmundig, saftig, mittlere Säure, langer Abgang. Tannine sind schon sehr rund und reif.

#### 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**

Blauer Spätburgunder

Die Anlagen werden exakt entblättert und überschüssige Trauben durch die Grünlese entfernt. Zusätzlich halbieren wir die restlichen Trauben am Stock. Geerntet wird per Hand, dabei findet eine strenge Traubensortierung statt. Im Weingut erfolgt die Maischegärung von 4 Wochen. Nach dem Abpressen ruht der Wein für 12 Monate in neuen und gebrauchten Barriques.

#### **Analytische Werte**

Restzucker 0,4 g/l / Gesamtsäure 5,2 g/l / Alkoholgehalt 13,5 Vol. %

#### **Speisenempfehlung**

Schmeckt zu Lamm in Kräuterkruste, Wachteln und Rinderbraten.

#### **Servierempfehlungen**

Serviertemperatur liegt bei 14 - 18 Grad