

Weingut Johner



2023 Johner Lößmännle Weißweincuvée

Artikelnummer: 103002

Charakteristik

Der Geruch:

Bei diesem Wein handelt es sich um eine Cuvée aus Auxerrois, Rivaner und etwas Sauvignon Blanc aus dem Jahrgang 2023. Dezentere Duft nach gelben Früchten Pfirsich, Mirabelle, Aprikosen. Dazu etwas weiße Blüten und Hollunderblüten.

Am Gaumen:

Am Gaumen mittlere Fülle, mittlere Säure, dezente Schmelz und etwas Salzigkeit. Trinkanimierender angenehmer Abgang mit dezente 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

Rivaner, Auxerrois, Sauvignon Blanc.

Der Lößboden am Kaiserstuhl steht für Weine mit fruchtiger Intensität und einfacher zugänglicher Art. Die Kalkansammlungen in tieferen Wurzelschichten bewirken jedoch eine hohe Haltbarkeit der Weine, sofern diese mit genügend Traubenreife und Reifephase auf der Feinhefe begleitet werden.

Analytische Werte

Restzucker 2,2 g/l / Gesamtsäure 6,2 g/l / Alkoholgehalt 12,5 Vol. %

Speisenempfehlung

Ideal zu Meeresfrüchten, asiatischen Gerichten und als Aperitif.

Servierempfehlungen

Serviertemperatur liegt bei 8 - 14 Grad