

Weingut Johner



(0,75 L)

2021 Johner Rotwein Cuvée Maximilian

Artikelnummer: 103070

Charakteristik

Der Geruch:

Duftet herrlich nach dunklen Kirschen, Brombeeren, ähnlich einer reifen, dunklen Cabernet Stilistik.

Am Gaumen:

Am Gaumen opulent, spürbare, aber angenehme Tannine und ein runder weicher 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

Rotwein Cuvée (66% Cabernet Dorsa, 15% Cabernet Mitos, 10% Merlot, 9% Cabernet Sauvignon)

Geerntet wurde wie immer per Hand. Man musste die Trauben kaum sortieren. Im Weingut erfolgte die Maischegärung mit einer Gär- und Mazerationzeit von 3 Wochen. Die Lagerzeit in gebrauchten Barriques betrug bis zu 2 Jahre.

Analytische Werte

Alkoholgehalt 14,0 Vol. %

Speisenempfehlung

Passt zu Pasta mit Fleisch- oder Wildsoße, Pizza, Pfeffersteak, Grill und Schmorgerichten.

Servierempfehlungen

Ideale Trinktemperatur liegt zwischen 16 bis 18 Grad

