



(0,75 L)

Weingut Johner



Karl H. Johner

2023 Johner Weisser Burgunder & Chardonnay

Artikelnummer: 103020

Charakteristik

Der Geruch:

Die Cuvée Weißer Burgunder & Chardonnay 2023 vom Weingut Karl H. Johner vereint die Vorzüge beider Rebsorten zu einem harmonischen Weißwein. Im Glas präsentiert er sich in hellem Zitronengelb. Das Bouquet entfaltet Aromen von Zitrusfrüchten und reifer Ananas, wobei der dezente Ausbau im Barrique dem Wein zusätzliche Komplexität verleiht.

Am Gaumen:

Am Gaumen zeigt sich der Wein vielschichtig: Der Weißburgunder steuert Fülle und Intensität bei, während der Chardonnay Rasse und Mineralität einbringt. Die feine Säurestruktur und der moderate Alkoholgehalt sorgen für ein ausgewogenes Geschmackserlebnis mit langem 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 1,9 g/l / Gesamtsäure 6,2 g/l / Alkoholgehalt 13,5 Vol. %

Speisempfehlung

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

Servierempfehlungen

Serviertemperatur liegt bei 8 - 12 Grad

