



(0,75 L)

Weingut Johner



Karl H. Johner

2023 Johner Grauer Burgunder

Artikelnummer: 103072

Charakteristik

Der Geruch:

Weingut Johner – Grauburgunder höchster Qualität, sorgfältig im Weinberg gepflegt und mit würziger Eleganz und langanhaltendem Aroma veredelt.

Am Gaumen:

Fülliger Schmelz durch den langen Hefekontakt. Angenehme mittlere Säure, mittlerer Körper. Bleibt lange auf der Zunge.

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 1,5g/l / Gesamtsäure 6,2 g/l / Alkoholgehalt 13,0 Vol. %

Speisenempfehlung

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

Servierempfehlungen

Serviertemperatur liegt bei 6 - 12 Grad

