

## Weingut Johner



(0,75 L)

## 2021 Johner Blauer Spätburgunder

Artikelnummer: 103044

### Charakteristik

#### **Der Geruch:**

Bei diesem Jahrgang 2021 stammen die Trauben für diesen Wein aus unseren besten Anlagen! Wunderschöner einladender Duft nach roten Früchten, vor allem rote Kirschen. Dazu feine perfekt balancierter Duft nach neuem Holz und Vanille.

#### **Am Gaumen:**

Am Gaumen mittlere Fülle. Elegante mittlere Säure. Feines, reifes und weiches Tannin. Die Adstringenz ist nur noch sehr dezent vorhanden. Langer Abgang mit nachklingenden Aromen.

#### 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 0,8 g/l / Gesamtsäure 5,0 g/l / Alkoholgehalt 13,0 Vol. %

#### **Speisenempfehlung**

Schmeckt zu Lamm in Kräuterkruste, Wachteln und Rinderbraten.

#### **Servierempfehlungen**

Serviertemperatur liegt bei 14 - 18 Grad

