

Weingut Johner Estate



(0,75L)

2025 Johner Estate Sauvignon Blanc Wairarapa Trocken

Artikelnummer: 103069

Charakteristik

Der Geruch:

Was für ein spannender Film im Glas !

Frisch eingeschenkt und extrem gekühlt zeigt der Wein nur eine dezente Aromatik nach Stachelbeeren mit einem Hauch von Exotik (Passionsfrucht) und Pfirsich. Wird der Wein etwas wärmer im Glas, dann werden die Aromen intensiver und Holunderblüten kommen zum Vorschein. Lässt man den Wein dann lange im Glas stehen, gehen die Stachelbeer und Holunderblüten zurück und die Pfirsich Aromen werden intensiver. **Duft:** Typischer, würziger Duft auf Basis von Schwarzkirschen und dunklen Früchten.

Am Gaumen:

Am Gaumen für NZ-Verhältnisse eine moderate Säure. Gute Fülle und Saftigkeit mit einem feinem Gripp auf der Zunge. Schöner Abgang mit nachklingenden Aromen von Pfirsich.

Lagen, Bodenart und Exposition

Das Weingut Johner Estate Neuseeland wurde 2001 neben dem Ruamahanga Fluß in der Nähe von Masterton gegründet. Der Alluvial Schotterboden hat eine gute Drainage. Es herrscht ein kühles maritimes Klima mit niedrigen Regenfällen.

Geschmacksrichtung

Trocken

Rebsorten und Klone

Sauvignon Blanc

Dieser Jahrgang war geprägt durch etwas Hitze und knapper Wasserversorgung. Durch wechselhaftes Wetter im Herbst verzögerte sich die Lese etwas. Abgefüllt wurde im Juni und Mitte September aus den Containern ausgeladen.

Analytische Werte

Restzucker 8,3 g/l / Gesamtsäure 6,6 g/l / Alkoholgehalt 12,0 Vol. %

Speisenempfehlung

Als Aperitif oder asiatischer Küche und Meeresfrüchten.

Servierempfehlungen

Serviertemperatur liegt bei 8° - 14° Grad

