

## Weingut Johner



*Karl H. Johner*



(0,75 L)

## 2021 Johner Chardonnay SJ Trocken

Artikelnummer: 103007

### Charakteristik

#### **Der Geruch:**

Gewachsen auf reinen Vulkanverwitterungsböden, entfaltet dieser Wein eine faszinierende Nase von Ananas und noblen Brioche-Noten.

#### **Am Gaumen:**

Am Gaumen besticht er durch seine beeindruckende Fülle, die von einer erfrischenden Säure getragen wird und in einem außergewöhnlich langen Abgang mündet.

### 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

Chardonnay

Nach der Handlese wurden die ganzen Trauben schonend gepresst. Die Gärung und die lange Reifung auf der Feinhefe in 500-Liter-Barriquefässern verleihen dem „SJ“ seine charakteristische Komplexität, die cremige Textur und große Statur.

### Analytische Werte

Restzucker 3,7 g/l / Gesamtsäure 7,8 g/l / Alkoholgehalt 13,0 Vol. %

### Speisenempfehlung

Passt zu Fischgerichten, Meeresfrüchten, Braten, Käseplatte, Kürbisgerichte, Pasta, Raclette

### Servierempfehlungen

Serviertemperatur liegt bei 10 - 14 Grad



4 045629 002451