

## Weingut Johner



(0,75 L)

## 2022 Johner Blauer Spätburgunder

Artikelnummer: 103013

### Charakteristik

#### **Der Geruch:**

Der Spätburgunder präsentiert sich mit einem einladenden Duft nach roten und dunklen Früchten, begleitet von fein integrierten Holznoten und einem Hauch von Vanille. Der lange, nachklingende Abgang rundet diesen sorgfältig ausgebauten, klassischen Pinot Noir stilvoll ab.

#### **Am Gaumen:**

. Am Gaumen zeigt er eine mittlere Fülle mit eleganter, gut eingebundener Säure sowie reifen, weichen Tanninen. Die dezente Adstringenz unterstreicht seine geschliffene Struktur und verleiht ihm eine angenehme Balance.

#### 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 1,0 g/l / Gesamtsäure 5,4 g/l / Alkoholgehalt 13,5 Vol. %

#### **Speisenempfehlung**

Schmeckt zu Lamm in Kräuterkruste, Wachteln und Rinderbraten.

#### **Servierempfehlungen**

Serviertemperatur liegt bei 14 - 18 Grad

