



(0,75 L)

Weingut Johner



2022 Johner Spätburgunder vom Kaiserstuhl

Artikelnummer: 103073

Charakteristik

Der Geruch:

Ein ausdrucksstarker Rotwein vom Weingut Johner aus dem Kaiserstuhl, der bereits im Duft mit vielschichtigen Aromen von dunklen Kirschen, geröstetem Holz, Tabak und reifen Beeren begeistert. Ein Wein, der sofort Lust auf den nächsten Schluck macht und hervorragend zu kräftigen Speisen passt.

Am Gaumen:

Am Gaumen zeigt er sich für seine Klasse erstaunlich vollmundig und ausgewogen, mit angenehm runden Tanninen und einer feinen, dezenten Adstringenz. Die harmonische Säurestruktur und seine schöne Länge sorgen für ein rundes, animierendes Trinkerlebnis.

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

Spätburgunder

Der 2022 Jahrgang war ein wunderschöner Jahrgang mit großer Hitze im Sommer. Die Grunderträge waren hoch so dass wir hier eine intensive Grüne Lese durchführen mussten um die perfekte Qualität zu erreichen. Die Ernte startete Anfang September bei heißen Temperaturen. Im Keller erfolgte eine penible Sortierung am Band um die Rosinen herauszupicken. Botrytis war 2022 für unsere Rotweine kein Problem.

Analytische Werte

Restzucker 0,6 g/l Gesamtsäure 5,4 g/l Alkoholgehalt 13,5 Vol. %

Speisenempfehlung

Passt zu Braten oder Wildgerichten, Ravioli mit Pilzen, Gegrilltem aber auch hervorragend zu einer Käseplatte.

Servierempfehlungen

Serviertemperatur liegt bei 14 - 18 Grad

