



(0,75 L)

Weingut Johner



Karl H. Johner

2024 Johner Grauer Burgunder

Artikelnummer: 103004

Charakteristik

Der Geruch:

Der Graue Burgunder vom Weingut Johner vereint die typischen Stärken des Kaiserstuhls mit der eleganten Handschrift des Weinguts. In der Nase entfalten sich vielschichtige Aromen von Birne, feinen Gewürzen, gerösteter Brotkruste und dezenten Holznoten.

Am Gaumen:

Am Gaumen überzeugt der Wein mit cremigem Schmelz, der durch die lange Lagerung auf der Hefe entsteht, begleitet von einer harmonischen Säure und einer angenehmen Fülle. Sein langer, aromatischer Nachhall macht ihn zu einem ausdrucksstarken Burgunder mit viel Charakter und hervorragendem Trinkgenuss.

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

Grauburgunder

Der Jahrgang 2024 war ein kühlerer Jahrgang mit sehr guter Wasserversorgung. Die Ernte startete spät und wir mussten viel sortieren. Die Trauben wurden teilweise als ganze Trauben schonend gepresst und teilweise nach Einzelbeerensortierung gepresst. Ausbau überwiegend im Edelstahl, 20% in gebrauchten Barriques. Mit einer schönen langen Lagerung auf der Hefe, wurde die erste Teilmenge im Februar 2026 abgefüllt.

Analytische Werte

Restzucker 1,5g/l / Gesamtsäure 4,9 g/l / Alkoholgehalt 12,5 Vol. %

Speisenempfehlung

Passend zu Carpaccio, Salaten, Entenbrust und zu warmen und kalten Vegi Speisen.

Servierempfehlungen

Serviertemperatur liegt bei 6 - 12 Grad

