

Weingut Johner



(0,75 L)

2022 Johner Chardonnay SJ Trocken

Artikelnummer: 103032

Charakteristik

Der Geruch:

Der Johner SJ 2022 vom Weingut Johner am Kaiserstuhl ist ein außergewöhnlich komplexer und charaktvoller Weißwein aus reinen Vulkanverwitterungsböden. Gelbes Steinobst, Melone, Mango und rosa Grapefruit treffen auf feine Noten von Toast, Vanille, Karamell, Rauch und Brioche, die durch die Gärung und lange Lagerung auf der Feinhefe in 500-Liter-Barriques geprägt sind.

Am Gaumen:

Am Gaumen zeigt er sich trocken, voll und cremig, getragen von einer geradlinigen, hervorragend eingebundenen Säure und ausgeprägter Mineralität. Seine beeindruckende Balance, enorme Komplexität und sehr lange Länge machen ihn zu einem Spitzenwein mit großem Reifepotenzial.

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

Die Trauben wurden von Hand gelesen und im Weinberg perfekt sortiert. Im Keller dann als Ganztrauben schonend gepresst. Die Gärung erfolgte zu 50% in neuen und zu 50% in gebrauchten 500l Fässer.

Analytische Werte

Restzucker 1,5 g/l / Gesamtsäure 6,7 g/l / Alkoholgehalt 13,5 Vol. %

Speisenempfehlung

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

Servierempfehlungen

Serviertemperatur liegt bei 10 - 14 Grad



4 045629 002451