

Weingut Johner



Karl H. Johner

2025 Johner Rivaner Trocken

Artikelnummer: 103061



(0,75 L)

Charakteristik

Der Geruch

Der Johner Rivaner 2025 vom Weingut Johner am Kaiserstuhl ist ein wunderbar leichter, trockener Weißwein mit viel Frische und feiner Eleganz. In der Nase zeigt er einen zarten, eigenständigen Duft nach Blüten und Pfirsich, ergänzt durch frische Aromen von Zitrone, Limette und grünem Kernobst. Ein jugendlicher, unkomplizierter und herrlich erfrischender Terrassenwein für warme Tage und die leichte Sommerküche.

Am Gaumen

Am Gaumen überrascht er trotz seiner schlanken 12,5 % vol. mit schöner Fülle, einer weich eingebundenen Säure und einem ausgesprochen angenehmen Trinkfluss.

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

Rivaner

Der Rivaner wächst in unseren kühleren Lagen um die wunderbaren Fruchtaromen einzufangen. Die Bodenart ist Löß und lehmiger Löß. Die Weinberge werden intensiv von Hand gepflegt. Manuelle Laubarbeit wie die Entblätterung und eine Verringerung des Ertrags im Hochsommer durch das Abschneiden von überschüssigen Trauben auf den Boden (Grüne Lese), bilden die Grundlage für diese hohe Qualität.

Analytische Werte

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

Speisenempfehlung

Ein klarer Favorit zu allen Spargelgerichten. Passt ebenso zu Fisch, Geflügel und mild gewürzten vegetarischen Gerichten.

Servierempfehlungen

Serviertemperatur liegt bei 7 - 12 Grad



4 045629 002345