

Weingut Johner



(0,75 L)

2024 Johner Weißer Burgunder & Chardonnay

Artikelnummer: 103050

Charakteristik

Der Geruch:

Mit dem 2024er Weißen Burgunder & Chardonnay präsentiert das renommierte Weingut Johner eine perfekt harmonisierte Cuvée aus den besten Lagen des Kaiserstuhls. Ausgebaut überwiegend im Edelstahl sowie zu 30 % in gebrauchten Barriques und auf der Hefe gereift, zeigt sich dieser trockene Weißwein in einem strahlenden Zitronengelb. In der Nase verbindet sich ein meisterhaftes Zusammenspiel aus grünem Kernobst, saftigen roten Äpfeln, reifem Pfirsichstein und frischen Limetten mit feinen Nuancen von Muskatnuss und Gewürznelke.

Am Gaumen:

Am Gaumen begeistert der Wein mit einer cremig-eleganten Fülle, einem feinen Grip und einer erfrischenden Säurestruktur, die den kräftigen Körper hervorragend ausbalanciert. Ein ausdrucksstarker, zugänglicher und vielschichtiger Weißwein 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

50 % Weißer Burgunder 50 % Chardonnay

Die Trauben wurden von Hand geerntet und im Keller schonend abgebeert und danach perfekt sortiert. Die Gärung erfolgte zu 70% in Edelstahl und 30% in 500 L Liter Barriquefässern.

Analytische Werte

Restzucker 1,1 g/l / Gesamtsäure 5,7 g/l / Alkoholgehalt 13,0 Vol. %

Speisenempfehlung

Schmeckt zu Geflügel, Gemüsegerichten, Hartkäse, Kalb, Pasta und Paella sowie zu Kürbisgerichten.

Servierempfehlungen

Serviertemperatur liegt bei 8 - 12 Grad

