



# JOHNER

*Estate*

## Wairarapa / New Zealand

# 2011 Riesling

### VERKOSTUNGSNOTIZEN

In der Nase erfreut der Riesling mit seiner Fruchtvielfalt. Exotische Früchte wie Limetten und Papaya und heimische Früchte wie grüner Apfel sind zu erkennen. Im Gaumen erfrischt dieser Wein mit seinem mineralischen, feingliedrigen Säure-Süße-Spiel und verabschiedet sich mit einem langen Nachhall nach Aprikosen.

### KELLERMEISTER'S NOTIZEN

Das Jahr 2011 bescherte uns einen heißen Sommer mit anfänglich trockenem Herbst. Die 2. Herbsthälfte war reich an Niederschlägen, so dass ein Teil des Rieslings bei der letzten Teillese leicht mit frischer gesunder Botrytis behaftet war. Bei der ersten Lese Mitte April schmeckten die Trauben noch frischer und grünlicher. Erst bei der letzten Lese Mitte Mai schmeckten die Beeren nach süßen Pfirsichen, Aprikosen und Honigmelonen. Wir haben die Trauben schonend verarbeitet und sehr langsam und gezügelt vergoren bis zum Gärstop nach deutschem Vorbild. Die Trauben für diesen Wein stammen von unterschiedlichen Weinbergen mit unterschiedlichem Kleinklima, dadurch erhält er seinen ganz eigenen Charakter.

### WEIN ANALYSE

Lagerfähigkeit:	5-10 Jahre
Alkohol:	13 %
Säure:	7,0 g/l
Restzucker:	15,0 g/l
Extrakt:	38,2 g/l



### SPEISENEMPFEHLUNG

Idealer Begleiter zu asiatischen Gerichten.  
Die optimale Trinktemperatur liegt bei 8 – 10° C

**Besuchen Sie uns im Internet: [www.johner.com](http://www.johner.com)**

