



JOHNER

Estate

Gladstone / Wairarapa / New Zealand

2011 Sauvignon Blanc

VERKOSTUNGSNOTIZ

Intensiver Duft nach Zitrus, Stachelbeere und Pfirsich. Im Gaumen ein kraftvoller Sauvignon Blanc, dicht und aromatisch im Geschmack mit schönem Schmelz und präserter aber sehr gut eingebundener Säure. Der Wein ist ausgewogen im Abgang und hat einen traumhaft langen Abgang mit Cassisaromen.

KELLERMEISTER'S NOTIZEN

Das Jahr 2011 bescherte uns einen heißen Sommer und einen trockenen Herbst. Wir konnten uns mit der Lesezeit lassen und in zwei Lesegängen ernten. Die Trauben stammen von unserem Singlevineyard und wurden sehr schonend verarbeitet. Bei der 1. Lese selektierten wir nach den reifen goldenen Beeren mit tropischen Frucht- und Cassisaromen. Die Trauben beim 2. Lesedurchgang dominierten mit grünen Aromen wie Stachelbeere, Zitrus und Brennesel.

Ein kleiner Anteil des Weines wurde in alten deutschen Barriquefässern mit 330 Litern Inhalt vergoren und lagerte anschließend für vier Monate auf der Feinhefe. Vinifiziert wurde mit verschiedenen Hefen, u.a. weinbergseigene Spontanhefe bei Temperaturen von 12° bis 20°C. Im August 2011 kam unser Sauvignon Blanc auf die Flasche.

WEIN ANALYSE

Lagerfähigkeit:	5-10 Jahre
Alkohol:	14%
Säure:	7,3 g/l
Restzucker:	5,3 g/l
Extrakt:	24,9 g/l

SPEISEEMPFEHLUNG

Als Aperitif, zu Meeresfrüchten, Gerichte mit Zitrus und Fenchel, Ziegenkäse mit Kräutern. Die optimale Trinktemperatur liegt bei 8-12°C



Besuchen Sie uns im Internet: www.johner-estate.com

