



JOHNER

Estate

Gladstone / Wairarapa / New Zealand

2011 Sauvignon Blanc „Ouvertüre“

VERKOSTUNGSNOTIZ

Volle reife Frucht nach Apfel, Pfirsich, Passionsfrucht und Mango. Am Gaumen mit den traditionellen Aromen nach Holunder und Stachelbeeren.

KELLERMEISTER'S NOTIZEN

Mit einem normalen Erntezeitpunkt konnten wir uns dieses Jahr etwas mehr Zeit mit der Abfüllung lassen. Zwischen Ernte und Abfüllung vergingen doch immerhin 5 Wochen. Im Juni in den Container eingeladen, kam er Anfang August bei uns an.

Als Trinkzeitraum für diese Ouvertüre empfehlen wir max. bis Ostern 2012. Danach baut die Fruchtintensität schnell ab.

WEIN ANALYSE

Lagerfähigkeit:	ideal bis Ostern 2012
Alkohol:	13,5 % vol.
Säure:	7,6 g/l
Restzucker:	5 g/l

SPEISEEMPFEHLUNG

Idealer Aperitif. Zu fruchtigen Vorspeisen z.B. Mangospieße mit Schinken und Melone.

Die optimale Trinktemperatur liegt bei 8-14°C



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

