



JOHNER

Estate

Wairarapa / New Zealand

2009 Cabernet Merlot & Malbec

VERKOSTUNGSNOTIZEN

Intensive dunkle Farbe. In der Nase haben wir eine wundervolle zugängliche Fruchtaromatik nach Brombeeren, Cassis und weiteren dunklen Früchten unterlegt mit einem Hauch von Trüffel. Im Geschmack zeigt sich der Wein ebenso sehr komplex und fruchtbetont mit weicher Tanninstruktur. Im Abgang verwöhnt uns der Wein mit seiner enormen Länge und nachklingenden dunklen Früchten.

KELLERMEISTER'S NOTIZEN

Der Jahrgang 2009 war ein besonders reifer Jahrgang. Das Wetter während der Erntezeit blieb warm und gerade unsere Cabernets konnten wunderbar reif werden. Wie bei allen unsere Rotwein-Rebsorten legen wir großen Wert auf intensive manuelle Laubarbeit, Entblätterung und grüner Traubenlese. Der Ertrag wurde auf eine Traube pro Trieb reduziert. Wir haben die Beeren vier Wochen auf der Maische vergoren und anschließend für 14 Monate in zum Teil neuen Barriquefässern mit 330 Litern Inhalt reifen lassen. Auf die Flasche kam der Rotwein im Dezember 2010.

WEIN ANALYSE

Lagerfähigkeit:	5-10 Jahre
Alkohol:	14,5 %
Säure:	5,0 g/l
Restzucker:	1,8 g/l
Extrakt:	27,1 g/l

SPEISEEMPFEHLUNG

Passt zu kräftigen Fleisch- und Wildgerichten. Schöner Kaminwein. Die optimale Trinktemperatur liegt bei 15 – 18° C.

*Durch die unfiltrierte Abfüllung kann der Wein leicht trübe erscheinen.



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

