



# JOHNER

*Estate*

**Gladstone / Wairarapa / New Zealand**

## **2010 Sauvignon Blanc medium dry**

### **VERKOSTUNGSNOTIZEN**

Im Duft ein kräftiges Durcheinander nach Trüffelöl, Drops, Stachelbeeren, Paprika, Cassis und Zitrus. Im Gaumen eine enorme Fülle und wunderbare Balance zwischen animierender Säure und eingebundener Süße. Beim schlürfen kommen dann noch Aromen von frisch geschnittenem Gras zum Vorschein. Langer Nachhall nach Holunder und Stachelbeere.

### **KELLERMEISTER'S NOTIZEN**

Die Ernte dieses Jahr war verhältnismäßig spät. Die Trauben stammen alle von unserem Singlevineyard, wo wir ein sehr striktes Qualitätsmanagement verfolgen. Die Trauben wurden per Hand in verschiedenen Lesegängen gelesen. Nach einer schonenden Verarbeitung wurde er im Stahlgang ausgebaut. Beim Sauvignon Blanc medium dry handelt es sich um eine Variante, die in der Endgärungsphase steckengeblieben ist. Die Fruchtaromatik ist dementsprechend sehr intensiv.

### **WEIN ANALYSE**

Lagerfähigkeit:	5-10 Jahre
Alkohol:	13,5 %
Säure:	7,9 g/l
Restzucker:	14,0 g/l
Extrakt:	37,0 g/l

### **SPEISENEMPFEHLUNG**

Diese Wein passt zu asiatischen Gerichte mit einer gewissen Schärfe.  
Die optimale Trinktemperatur liegt bei 8 – 10° C



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

