



JOHNER

Estate

Gladstone / Wairarapa / New Zealand

2008 Pinot Noir

VERKOSTUNGSNOTIZEN

Intensive tiefrote Farbe. Wundervolle leuchtende Fruchtaromatik. Offene Frucht nach eingekochten Kirschen und Moosbeeren unterlegt mit einer feinen Würze. Komplexer Wein, schöne Mineralik mit voller reifer Tanninstruktur und anhaltendem Abgang nach dunklen Früchten.

KELLERMEISTER'S NOTIZEN

Der Jahrgang 2008 brachte uns nun zum ersten Mal den angestrebten Zielertrag von 50 kg/ar. Keine Spätfrostproblematik, Vogelfraß und sonstige natürliche Vorkommnisse konnten den Ertrag außerplanmäßig eindämmen. Vom Erntezeitpunkt her war der Jahrgang war ein normaler Jahrgang. Wie alle unsere Pinot Noir Reben legen wir großen Wert auf intensive manuelle Laubarbeit, Entblätterung und grüner Traubenlese. Selektive Handlese und Sortierung über den Sortiertisch. 100% abgebeert und vier Wochen Maischegärung. 14 Monate Reifung in Barriques und Abfüllung im August 2009.

WEIN ANALYSE

Lagerfähigkeit:	5-10 Jahre
Alkohol:	13,5 %
Säure:	5,4 g/l
Extrakt:	30,7 g/l

Speiseempfehlung:

Kalb mit Rahmsauce, Wildpasteten, gebratenes Geflügel.



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

