



# JOHNER

*Estate*

**Gladstone / Wairarapa / New Zealand**

## **2009 Pinot Noir**

### **VERKOSTUNGSNOTIZEN**

Satte, rote Farbe. Wunderschöner Duft nach schwarzen Kirsch- und Brombeearomen mit würzigen Noten. Komplexer, vielschichtiger Wein mit eingebundenem reifen Tanninen. Sinnlich seidige Beschaffenheit und einem nachklingenden Abgang nach dunklen roten Früchten.

### **KELLERMEISTER'S NOTIZEN**

Der Jahrgang 2009 war normal im Ertrag und wir erreichten den angestrebten Zielertrag von 4 Tonnen/Hektar. Unsere Pinot Noir Weinberge werden exakt entblättert und überschüssige Trauben durch die Grünlese entfernt. Geerntet wird selektiv per Hand, die Trauben werden erneut auf dem Sortiertisch sortiert. Die Maischegärung dauerte 4 Wochen. Der Wein ruhte anschließend für 15 Monate zu 25% in neuen Barriques und wurde im Dezember 2010 abgefüllt.

### **WEIN ANALYSE**

Lagerfähigkeit:	5-10 Jahre
Alkohol:	14 %
Säure:	4,9 g/l
Restzucker:	1,8 g/l
Extrakt:	29,7 g/l

### **SPEISEEMPFEHLUNG**

Diese Wein passt zu Schweinebraten, Rindersteaks, Geflügel, Wild und Käse.

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.com](http://www.johner.com)**

