



JOHNER

Estate

Gladstone / Wairarapa / New Zealand

2010 Sauvignon Blanc „Ouvertüre“

VERKOSTUNGSNOTIZ

Nase: Intensiver Duft nach Holunder, reife Stachelbeeren und Cassis.

Gaumen: Jugendlich, frischer Sauvignon Blanc. Schöne Fülle mit mineralischen Noten. Dank seiner 11gr Restzucker ist die jugendliche Säure sehr gut eingebunden. Langer Abgang mit tropischem Fruchtfinale.

Die optimale Trinktemperatur liegt bei 8-14°C

KELLERMEISTER'S NOTIZEN

Dieses Jahr war die Ernte in Neuseeland 3 Wochen später als normal, so dass wir dieses Mal zwischen Ernte und Abfüllung nur 3 Wochen Zeit hatten um den diesjährigen 2010er Sauvignon Blanc Ouvertüre rechtzeitig in den Container verladen zu können.

Als Trinkzeitraum für diese Ouvertüre empfehlen wir max. bis Februar 2011. Danach baut die Fruchtintensität schnell ab.

WEIN ANALYSE

Lagerfähigkeit:	ideal bis Februar 2011
Alkohol:	14 %
Säure:	7,0 g/l
Restzucker:	11 g/l
Extrakt:	31,0 g/L



SPEISEEMPFEHLUNG:

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

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

