



# JOHNER

*Estate*

## Gladstone / Wairarapa / New Zealand

### 2010 Syrah

#### VERKOSTUNGSNOTIZEN

In der Nase überwiegen Kirscharomen. Geschmacklich entspricht er dem klassischen französischen Rhonetal-Stil, weist würzige Noten, wie weißer Pfeffer und Kirschfrucht auf. Momentan ist er noch etwas hart und sehr jung im Geschmack. Seine robusten Tannine versprechen jedoch ein gutes Alterungspotential.

#### KELLERMEISTER'S NOTIZEN

Die Ernte dieses Jahr war verhältnismäßig spät. Die Trauben stammen alle von unserem Single-Vineyard, wo wir ein sehr striktes Qualitätsmanagement verfolgen. Die Lese erfolgte per Hand, dann wurden die Trauben erneut auf dem Sortiertisch sortiert. Der Ertrag wurde mit einer Traube pro Trieb sehr gering gehalten. Nach 3 Wochen Maischegärung reifte der Wein zu 50% in neuen Barriques für 14 Monate. Wir haben ihn lediglich vor der Abfüllung im September 2011 leicht filtriert.\*

#### WEIN ANALYSE

Lagerfähigkeit:	5-10 Jahre
Alkohol:	14,5 %
Säure:	5,0 g/l
Restzucker:	1,0 g/l
Extrakt:	29,6 g/l

#### SPEISENEMPFEHLUNG

robuste und herzhaftere Gerichte wie Gegrilltes, Wild, Ochsenfleisch  
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)**

