



JOHNER

Estate

Gladstone / Wairarapa / New Zealand

2010 Pinot Noir

VERKOSTUNGSNOTIZEN

Satte, rote Farbe. Wunderschöner Duft nach schwarzen Kirsch- und Brombeeraromen 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 2010 war eher etwas später. Die Pinot Noir Trauben wurden sehr reif geerntet, der Ertrag lag bei 30hl/ha. Unsere Pinot Noir Weinberge werden sorgfältig entblättert und überschüssige Trauben durch die Grünlese entfernt. Geerntet wurde selektiv per Hand und im Weingut auf dem Vibrationstisch sortiert. Die Maischegärung dauerte 4 Wochen. Der Wein ruhte anschließend für 15 Monate in Barriques, von denen 25% aus Neuholz waren, und wurde im Dezember 2012 abgefüllt.

WEIN ANALYSE

Lagerfähigkeit:	5-10 Jahre
Alkohol:	14 %
Säure:	5,2g/l
Restzucker:	1,03 g/l
Extrakt:	31,0 g/l

SPEISEEMPFEHLUNG

Diese Wein passt zu Lachs, Lamm, Geflügel

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

