



JOHNER

Estate

Wairarapa / New Zealand

2010 Cabernet Merlot & Malbec –

VERKOSTUNGSNOTIZEN

Intensive dunkle Farbe. In der Nase haben wir eine wundervolle zugängliche Fruchtaromatik nach Brombeeren, Cassis und weiteren dunklen Früchten. Im Geschmack zeigt sich der Wein ebenso sehr komplex und fruchtbetont mit weicher Tanninstruktur. Im Abgang verwöhnt uns der Wein mit seiner enormen Länge und nachklingenden dunklen Früchten.

KELLERMEISTER'S NOTIZEN

Der Jahrgang 2010 war eher kühl und regnerisch. Späte Blüte und kalte Temperaturen brachten uns einen geringen Fruchtansatz. Um einen qualitativ hochwertigen Wein zu produzieren war intensive manuelle Laubarbeit notwendig. Die Beeren wurden Anfang Mai gelesen und anschließend auf dem Vibrationstisch selektiert. Nach einer zweiwöchigen Maischegärung reifte der Wein 12 Monate lang in neuen (30%) und gebrauchten (70%) Eichenholzfässern. Im Dezember 2011 wurde er ohne Filtration* abgefüllt.

WEIN ANALYSE

Lagerfähigkeit:	5-10 Jahre
Alkohol:	14,5 %
Säure:	5,2 g/l
Restzucker:	<0,5 g/l
Extrakt:	30,0 g/l

SPEISEEMPFEHLUNG

Passt zu kräftigen Fleisch- und Wildgerichten. Schöner Kaminwein. 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-estate.com

