



# JOHNER

*Estate*

## Wairarapa / New Zealand

# 2012 Chardonnay

### VERKOSTUNGSNOTIZEN

Reifer Duft nach Ananas, unterlegt mit dezenten Holz- und Karamellaromen. Im Gaumen sehr rund und füllig mit eleganter Säure. Langer Abgang mit wiederkehrenden Fruchtaromen.

### KELLERMEISTER'S NOTIZEN

Das Jahr 2012 war der bisher späteste Jahrgang, der Herbst war jedoch sehr trocken. Wir konnten uns mit der Lese Zeit lassen und die Trauben bei idealer Reife Mitte April lesen. Die Beeren waren sehr klein, goldgelb und schmeckten bei der Ernte nach Ananas, Pfirsich und Aprikosen. Im Weingut wurden die Trauben schonend verarbeitet, der Saft gut geklärt und anschließend in gebrauchten, deutschen Eichenfässern mit 330 Litern Inhalt vergoren. Als Besonderheit haben wir den größten Teil auf seiner eigenen Weinbergshefe vergoren. Nach der Gärung reifte der Wein weitere 3 Monate in den Fässern und wurde dabei einmal pro Woche aufgerührt (Batonage).

### WEIN ANALYSE

Lagerfähigkeit:	5-10 Jahre
Alkohol:	13 %
Säure:	7,4 g/l
Restzucker:	4,26g/l
Extrakt:	29,2 g/l

### SPEISEEMPFEHLUNG

Der Wein passt zu Meeresfrüchten, traditionellen Fischgerichten und Kalbfleisch  
Die optimale Trinktemperatur liegt bei 8 – 10° C.



**Besuchen Sie uns im Internet: [www.johner.com](http://www.johner.com)**

