



# JOHNER

*Estate*

**Gladstone / Wairarapa / New Zealand**

## 2012 Sauvignon Blanc

### VERKOSTUNGSNOTIZ

Intensiver Duft nach Zitrus, Stachelbeere und Pfirsich. Im Gaumen ein kraftvoller Sauvignon Blanc, dicht und aromatisch im Geschmack mit schönem Schmelz und präsenster, aber sehr gut eingebundener Säure. Ausgewogener, traumhaft langer Abgang mit Cassisaromen.

### KELLERMEISTER'S NOTIZEN

2012 war der bisher kühlste Jahrgang, der Herbst war jedoch trocken. Wir konnten uns mit der Lesezeit lassen und in zwei Lesegängen ernten. Die Trauben wurden sehr schonend verarbeitet. Bei der 1. Lese selektierten wir nach den reifen goldenen Beeren mit tropischen Frucht- und Cassisaromen. Bei den Trauben des 2. Lesedurchgangs dominierten die mit grünen Aromen wie Stachelbeere, Zitrus und Brennesel.

Ein kleiner Anteil des Weines wurde in gebrauchten, deutschen Eichenholzfässern mit 330 Litern Inhalt vergoren und lagerte anschließend für vier Monate auf der Feinhefe. Vinifiziert wurde mit verschiedenen Hefen, u.a. weinbergseigene Spontanhefe bei Temperaturen von 12° bis 20° Grad.

### WEIN ANALYSE

Lagerfähigkeit:	5-10 Jahre
Alkohol:	13%
Säure:	8,3 g/l
Restzucker:	3,87 g/l
Extrakt:	27,1 g/l

### SPEISEEMPFEHLUNG

Als Aperitif, zu Meeresfrüchten, asiatischen Gerichten.  
Die optimale Trinktemperatur liegt bei 8-14°C



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

