



JOHNER

Estate

Wairarapa / New Zealand

2012 Sauvignon Blanc - Wairarapa

VERKOSTUNGSNOTIZEN

Im Duft ein kräftiges Gemisch aus Drops, Stachelbeeren, Cassis und Zitrus. Im Gaumen eine enorme Fülle und wunderbare Balance zwischen animierender Säure und eingebundener Süße. Beim Schlürfen kommen dann noch Aromen von frisch geschnittenem Gras zum Vorschein. Langer Nachhall nach Holunder und Stachelbeere.

KELLERMEISTER'S NOTIZEN

Das Jahr 2012 war der bisher späteste Jahrgang, der Herbst war jedoch sehr trocken. Wir konnten uns mit der Lesezeit 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 und der Saft gut geklärt. Anschließend wurden sie 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:	12,5
Säure:	7,3 g/l
Restzucker:	4,02 g/l
Extrakt:	25,5 g/l

SPEISEEMPFEHLUNG

Diese Wein passt zu asiatischen Gerichte mit einer gewissen Schärfe.
Die optimale Trinktemperatur liegt bei 8 – 10° C



Besuchen Sie uns im Internet: www.johner.com

