



JOHNER

Estate

Gladstone / Wairarapa / New Zealand

2012 Sauvignon Blanc „Noble“

VERKOSTUNGSNOTIZ

Der etwas andere Dessertwein! Durch sein helles Strohgelb und die goldenen Reflexe fesselt er schon im Glas. Das süßliche Bukett nach Maracuja und tropischen Früchten zeigt sich besonders in der Nase. Buchstäblich eine Nasenweide mit viel Spannung durch das Süße-Säure-Spiel und fantastischem Finale.

KELLERMEISTER'S NOTIZEN

In unserem Weingut wird der Sauvignon Blanc schon immer in mehreren Lesegängen von Hand geerntet, denn nur so kann man die besonderen Qualitäten erzeugen. 2012 hatte eine lange, moderate Vegetationsperiode, mit sehr später Lese, die schon leicht eingetrockneten Beeren wurden bis im Juni (gleichzusetzen mit Dezember in Deutschland) am Stock belassen. So erreicht man, dass alle, in der Traube enthaltenen Aromen noch weiter konzentriert werden. So konnten wir einen Dessertwein im Stil einer Beerenauslese einlagern.

WEIN ANALYSE

| | |
|-------------------|---------------------|
| Lagerfähigkeit: | mindestens 15 Jahre |
| Alkohol: | 12 % |
| Säure: | 11,3g/l |
| Restzucker: | 125,4 g/l |
| Gesamter Extrakt: | 173g/l |

SPEISEEMPFEHLUNG:

Idelaer Begleiter zu Gänseleber, Käsevariationen und fruchtigen Desserts

Die optimale Trinktemperatur liegt bei 8-10°C



Besuchen Sie uns im Internet: www.johner-estate.com

