



"JO" Johanniter

Art.-Nr.: 005

Kategorie:	Piwi
Rebsorten:	Johanniter
Herkunft:	Deutschland
Anbauregion:	Baden
Jahrgang:	2022
Geschmacksrichtung:	feinherb
Qualitätsstufe:	Qualitätswein bestimmter Anbaugebiete (Q.b.A)
Bio zertifiziert:	Ja (DE-Öko-039)
Flaschengröße:	0,75 l
Alkoholgehalt:	11,5 % Vol.
Trinktemperatur:	8 - 10 °C
Ausbau:	Ausbau im Edelstahltank

Beschreibung:

Diese pilzwiderstandsfähige Rebsorte kommt mit deutlich weniger Pflanzenschutzmitteln aus und steht für umweltfreundlichen Weinbau. In der Nase entfaltet sich ein facettenreiches Aroma, das an einen Spaziergang über eine frische Heublumenwiese erinnert. Im Glas leuchtet der Wein in einem sonnigen, honiggelben Farbton. Am Gaumen überzeugen frische, fruchtige Noten von Heublumen und saftigem Apfel, die von reifer Aprikose begleitet werden. Das harmonische Süß-Säurespiel macht den Johanniter zu einem puren Trinkvergnügen, das zu vielen Gelegenheiten passt.



maier

BIO – WEINGUT – BADEN



Ausbau:

Der 2022er Johannisberg überrascht mit seiner orange-goldenen Farbe und nein: es ist kein Orange Wein.

Dies hat einen ganz simplen Grund:

Die pilzwiderstandsfähigen Rebsorten tendieren dazu einen höheren Gerbstoffgehalt in der Beere zu bilden, vor allem in sehr heißen Jahren und bei Trockenheit - wie es 2022 der Fall war.

Durch die Verwendung einer Oxidationsschutzhefe während der Maischestandzeit wurde ebenfalls die Oxidation der Phenole, also der Gerbstoffe verhindert. Stattdessen wurden sie gebunden.

Durch diese chemische Reaktion erhielten wir diese neue Art von Johannisberg, welcher nicht nur super schön aussieht, sondern auch noch wunderbar schmeckt!

Zu Wohl!

Speiseempfehlung:

Geflügel, Fisch, Krebstiere, Gegrillt, Gebraten, Gedünstet, Weichkäse, Salat, Pilze, Schalenfrüchte, Kräuter, Weißbrot, Brot, Früchte, Vegetarisch

Passt gut zu:

Sommerabend, Feierabend, Easy drinking

