

Johanniter feinherb - 2020



Qualität:	g.g.A. Brandenburger Landwein
Qualität (EU):	Geschützte geographische Angabe
Region:	Brandenburg
Land:	Deutschland
Rebsorte:	Johanniter
Alkohol in vol. %:	11,00 vol. %
Restzucker:	10,20 g/l
Säure:	7,40 g/l
Ausbau:	Edelstahl
Allergene:	enthält Sulfite
Trinktemperatur:	8-10 °C
Auszeichnungen	

 Silber Internationaler PIWI Weinpreis 2021

Beschreibung

Der rieslingähnliche Wein ist im Duft von Fruchtaromen geprägt. Im Geschmack ist er angenehm fruchtig und hat eine lebendige und filigrane Säure. Die leichte Restsüße macht ihn ausgewogen harmonisch. Empfehlung: zu hellem Fleisch und Fisch, hervorragend zu Spargel und als leichter Terrassenwein, empfohlene Trinktemperatur: 8 - 10 grad C

Speiseempfehlung

zu hellem Fleisch und Fisch, hervorragend zu Spargel und als leichter Terrassenwein

Vinifikation

5 Monate Feinhefelager, Kaltgärung bei weniger als 18 ° C

Weingutbeschreibung

Wir machen Wein aus Leidenschaft seit 2012 am steilsten Weinberg Brandenburgs mit 30 bis 33 Prozent Hangneigung. Genuss und Nachhaltigkeit sind für uns als Winzer Motivation für die tägliche Arbeit. Alle unsere vier Rebsorten sind PIWIS, von Geschmack und Qualität überzeugen wir Sie gern in einer Weinbergführung mit Weinprobe direkt am Großräscher See. www.weinbauwobar.de