

Johannes - 2019

| | |
|--------------------|---------------------------------|
| Qualität: | g.g.A. Brandenburger Landwein |
| Qualität (EU): | Geschützte geographische Angabe |
| Region: | Brandenburg |
| Land: | Deutschland |
| Rebsorte: | Johanniter 100%, Pinotin 3 % |
| Alkohol in vol. %: | 12,00 vol. % |
| Restzucker: | 1,50 g/l |
| Säure: | 6,10 g/l |
| Ausbau: | Edelstahl |
| Allergene: | enthält Sulfite |
| Trinktemperatur: | 8-10 °C |

Beschreibung

Johannes Zimmermann züchtete schon 1968 die später nach ihm benannte rieslingähnliche Rebsorte Johanniter, die diesem Wein die ausgeprägt frischen und fruchtigen Aromen gibt. Auch in der Nase ist der Wein rieslingähnlich, die Säure ist lebendig und filigran. Der Johanniter 2019 ist couvétiert mit 5 % Pinotin, das gibt dem Wein die rosa Farbe, Nuancen von ...

Speiseempfehlung

passt gut zu hellem Fleisch, Fisch, Spargel, Pasta und als leichter Sommer-Terrassenwein, empfohlene Trinktemperatur: 8 - 10 grad C

Vinifikation

6 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 Großräschener See. www.weinbauwobar.de