Johanniter »Muschelkalk«

Land- und Weinbau Kraemer

Johanniter ist eine Rebsorte, die man nicht kennen muß. Ihr namensgebender Züchter, Johann Zimmermann aus Freiburg, hat sie aufwendig aus Riesling, Seyve-Villard, Ruländer und Gutedel gekreuzt. Johanniter ist ein sogenanntes »Piwi«, eine gegenüber Pilzkrankheiten wie dem Mehltau besonders widerstandsfähige Neuzüchtung.

Stephan Krämer interpretiert seinen Johanniter souverän eigenständig. Er setzt auf die natürliche Reduktivität seiner Trauben, schwefelt nur minimal und erzielt Reife- und Lagerfähigkeit durch Maische- und Ganztraubengärung. Das gelingt ihm souverän. Er wirkt noch verhalten in der hefigen Nase, die leise rauchig an dunkle Herbsttage erinnert und wie eine coole Mischung aus Riesling und Sauvignon duftet. Ein Duft, der alles andere als fruchtig ist. Man spürt sie, die Gerbstoffe der Maischegärung, die prompt die Zunge belegen, trocken, karg und dicht wirkend, den ganzen Mund füllend und lange nachklingend. Neuer Weißwein, radikal anders als erwartet. Naturwein, der ausschließlich durch seine Struktur wirkt und viel Zeit braucht, um sich entfalten. Also bitte unbedingt dekantieren. Die Flasche hält, einmal geöffnet, wochenlang. Im saftig fülligen Mundgefühl das Rauchige vom Grauburgunder und das Aroma der guten alten Scheurebe. Saftig mild die Säure, angenehm kühl die Wirkung im Mund. Anspruchsvoll fordernd seine Struktur, pikant seine strahlende Frische und mundwässernde Rasse. Ein überzeugendes »Piwi«, das Freude macht.

Alkohol: 12.5 Vol %
Trinkbar ab: sofort
Optimale Reife: - 2025+
Restzucker: 2 g/l
Bewirtschaftung: Biologisch
Ausbau: Edelstahl | Holz
Boden: Muschelkalk
Besonderes: freie SO2 unter 10 mg/l | Naturwein | Hefetrüb
Dekantieren: 1
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Drehverschluß
Schönung: Keine
Vegan: Ja
pH-Wert: 3.3

0,75l
DFW19201

K&U
www.weinhalle.de