



Johanner »Muschelkalk«

Land- und Weinbau Kraemer

Johanner 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. Johanner ist ein sogenanntes »Piwi«, eine gegenüber Pilzkrankheiten wie dem Mehltau besonders widerstandsfähige Neuzüchtung.

Stephan Krämer interpretiert seinen Johanner 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



www.weinhalle.de