

WEINSTORIE

EXPERIMENT "JOHANITA" MIT WINZERIN ANITA DEGU-PAKET | CHF 60

SPONTANGÄRUNG | NATURBELASSEN | HERBIZIDFREI | BIODIVERSITÄT | VISION | DREI WEINE | VOLLER STOLZ

JOHANITA 2019

12vol%

Stilvolles von Kräutern geprägtes Aroma, Eukalyptus, Fenchelsamen, Lorbeer, Menthol, ergänzt mit Noten von grünem Apfel, Hauch Petrol, nasser Stein, Beurre brûlé

Im Gaumen klar gezeichnet, prägnantes Säuregerüst, bleibt aromatisch auf der würzigen Seite, schlanker Körper mit feinerherbem Abgang

Optimale Trinkreife: 2022 - 2027
Passt zu: Weisschimmelkäse, Weissweinsüppchen

JOHANITA 2020

12vol%

Kräuternoten dominieren, Anis, grüner Tee, Eukalyptus, marokkanische Minze, Baldrian, zart angedeutet Zitruschalen, Lindenblüten, aber auch Noten von Brioche und Brotrinde, anspruchsvolle Aromen wie Yuzu und Petrol

Gut spürbare Mineralik, kräftige, gut stützende Säure, elegant und rassig, mittlere Länge mit feinerherbem Finish

Optimale Trinkreife: 2022 - 2026
Passt zu: Süsswasserfisch mit Estragonsauce und Gemüse

JOHANITA 2021

12.5vol%

Intensives vielschichtiges Bukett, Passionsfrucht, frische Zitrusnoten, auch Eisbonbon, würzige Aromen von Safran, Eukalyptus, Kreuzkümmel, mit der Zeit mehr und mehr orientalischer, spannend

Animierend und angenehm fließend im Gaumen, spürbare Mineralik, klar und präzise gezeichnet, perfekte Harmonie, behält auch im Abgang viel Frische

Optimale Trinkreife: 2023 - 2028
Passt zu: Apéro, orientalisches Couscous

ANITA, Winzerin

Das Experiment war eine zeitintensive, aber spannende Reise mit Höhen und Tiefen. Daraus entstanden drei interessante "Johanitas". Während der 2019 degustativ eher anspruchsvoll ist, präsentiert sich der 2021 äusserst angenehm und trinkfreudig.

Du möchtest die Story hautnah miterleben?

1. Bestelle das Degupaket
2. Öffne die drei Weine
3. Scann den QR Code
4. Geniesse das Abenteuer

Hier geht's zur Story

