

Seetaler Johanniter, AOC Luzern



Seit über 100 Jahren wird an pilzwiderstandsfähigen (PIWI) Reben geforscht. Die junge Rebsorte aus Deutschland entstand im Jahr 1968 aus einer Kreuzung mit Riesling, Pinot Gris, Gutedel und Seyve-Villard. Der Johanniter vereint die positiven Eigenschaften von europäischen und amerikanischen Reben miteinander.

Das amerikanische Erbgut macht die neue Rebsorte robuster. Die Europäischen Kreuzungspartner sorgen dafür, dass der Wein geschmacklich die hohen Anforderungen erfüllen kann. Im Rebberg wird der Qualität zu liebe, in mehreren Schritten Trauben geteilt und weggeschnitten. Im Herbst können die robusten Trauben lange am Rebstock ausreifen und ergeben eine hohe Weinqualität.

Rating: Not Rated Yet

Price

Sales price 19,00 CHF

Sales price without tax 19,00 CHF

Discount

[Ask a question about this product](#)

Description

Jahrgang: 2023

PIWI: Johanniter ist das Resultat inovativer Forschung, mit dem Ziel den Rebbau Umweltfreundlicher und den Wein frei von Rückständen zu machen.

Herkunft: Rebberg Mühlihalde Hohenrain (Drumlin), AOC Luzern

Alkohol: 13 % vol

Trinktemp.: ca. 7°C

Weintyp: Exotisches Fruchtroma, das an Ananas und Kiwi erinnert. Im Gaumen präsentiert er sich gehaltvoll und harmonisch. Eine ganz leichte Restsüsse rundet diesen Wein ab. Der Wein ist kräftiger als ein Riesling-Silvaner und hat etwas mehr Rasse als ein Pinot gris.

Passt zu: Apéro, Fisch, Käse, Vorspeisen und leichte Hauptspeisen

Auszeichnungen: Der Johanniter wurde schon mehrfach am Weinpreis von PIWI International ausgezeichnet

75 cl Flasche