

Seetaler Johanniter, AOC Luzern



Seit über 100 Jahren wird an pilzwiderstandsfähigen 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. (PIWI)

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.

Bewertung: Noch nicht bewertet

Preis

Verkaufspreis 19,00 CHF

Netto Verkaufspreis 19,00 CHF

Preisnachlass

[Stellen Sie eine Frage zu diesem Produkt](#)

Beschreibung

Herkunft Rebberg Mühlhalde Hohenrain (Drumlin)

Alkohol: 13.5 % vol

Trinktemp.: ~ 7 bis 9°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, Meeresfrüchte, Fondue, Vor- und Hauptspeisen

Auszeichnungen: Silber am Weinpreis von PIWI International