Vin de la NEU

2018

L'equilibrio

Caratteristiche dell'annata
Annata classica.
Inverno freddo e nevoso seguito da una primavera con diverse piogge. L'estate è stata secca, calda e asciutta e le viti, dopo uno sviluppo vegetativo importante ma regolare hanno rallentato la loro crescita. Superate le piogge di fine agosto il clima è stato sereno e fresco permettendo alle uve di arrivare sane e mature al momento della vendemmia. Lo Johanniter mostra tutto il suo carattere in questo millesimo.
Bottiglie prodotte: 491 e 30 magnum

Note di degustazione. Equilibrato e armonico. Il vino è limpido, brillante e si presenta di colore giallo limone con riflessi tendenti al verde. Si riconoscono sentori di agrumi arsi di limone, arancia e cedro si fondono in modo elegante a sfumature erbacee di rosmarino, timo, salvia ed alloro. Secondariamente nel calice affiorano magnolia, canfora, ananas poco matura e nocciola delicatissima. Si presenta con un corpo medio – pieno, struttura avvolgente che alterna il sapido all'attacco, il grasso del centro palato e la sottile percezione amaricante in chiusura. L'aftertasting è imponente nella traccia esotica poco matura fusa ad un ritorno di kiwi e pietra bianca calda.