

Johanniter

2019 · Qualitätswein · trocken
Wein aus ökologischem Anbau

Weingut

In der Hoflößnitz wird seit 1401 Wein angebaut und gekeltert. Jahrhundertlang befand sich das Weingut in kurfürstlich sächsischem Besitz, heute ist das Gut der erste zertifizierte kontrolliert-ökologisch wirtschaftende Weinbaubetrieb Sachsens mit rund 10 ha Anbaufläche.

Rebsorte

Johanniter ist eine pilz- und frostwiderstandsfähige weiße Rebsorte, die relativ früh austreibt. Die Weine des Johanniters sind fruchtig und ähneln den Sorten Riesling und Ruländer.

Lage / Boden

Radebeuler Lößnitz

Charakteristik

Dieser Johanniter präsentiert sich fruchtig und kräftig mit floralen Aromen von Ananas, Apfel und Aprikose. Deutlich hinterlegt mit Zitrusduft spielt er mit zarten Düften aus dem heimischen Kräutergarten. Am Gaumen erleben Sie ihn füllig mit erfrischender Säure und einer feinen Würze im Nachklang.

Alkohol: 12,0 %vol. · Restzucker: 8,5 g/l · Säure: 5,7 g/l

Füllmenge: 250 ml EAN Flasche: 4260006644295
Artikelnr.: 190103 EAN Karton: 4260006644349



Weingut Hoflößnitz GmbH

Knollweg 37 · 01445 Radebeul/Sachsen · Geschäftsführer: Jörg Hahn

Telefon: 03 51/8 39 83 33 · Telefax: 03 51/8 39 83 30 · E-Mail: info@hofloessnitz.de · www.hofloessnitz.de

Steuer-Nr. 202/122/00222 · USt-IdNr. DE192518790 · HRB 15017 AG Dresden · DE-ÖKO-022 Kontrollstelle

Kreissparkasse Meißen · BLZ 850 550 00 · Konto 3 011 059 038 · BIC SOLADES1MEI · IBAN DE49 8505 5000 3011 0590 38