

**WEINGUT SCHMIDHEINY.** Im unteren Rheintal pflegt das Weingut Schmidheiny in dritter Generation, was hier von einem guten Jahrtausend seinen Anfang nahm: Weinkultur auf höchstem Niveau. Die Voraussetzungen, ausgezeichnete Weine zu kreieren, sind in den Lagen unweit des Bodensees optimal.



**JOHANN FR 117-68**

**REBHOF**

2018 | AOC ST. GALLEN

**REBSORTE**

Johanniter

**JAHRGANG**

2018

**CHARAKTER**

Ein sortenreiner Johanniter in brillantem Lichtgrün, ausgebaut im Edelstahltank. Zeigt viel Frische und ist harmonisch. Kann als Apérowein als auch zum Essen genossen werden.

**VINIFIKATION**

Der Johanniter zählt zu den besonders widerstandsfähigen Rebsorten und kommt deshalb mit einem Minimum an Pflanzenschutz aus. Die Traube reift früh aus und wird bei uns im Weinkeller temperaturkontrolliert im Stahltank vergoren. Mit der sechsmonatigen Bâtonnage (regelmässiges Aufrühren der Hefe) erhält der Wein seine Geschmeidigkeit und Fülle.

**DEGUNOTIZ**

Duft nach Ananas, Banane und Zitrusfrüchten. Weicher Auftakt, im Gaumen harmonisch und erfrischend. Abgang wunderbar fruchtig aber auch blumig mit einer interessanten Herbe

**PASST ZU**

kalten Platten, asiatischer Küche, Fisch, fruchtiger Aperitif

**TRINKREIFE**

2019-2022

**ALKOHOLGEHALT**

14%

*Schmidheiny*  
WEINGUT IM RHEINTAL