



Schloss Johannisberg

Schloss Johannisberg^{er} Riesling Rosa-Goldlack Beerenauslese

Jahrgang:	2011
Rebsorte:	100 % Riesling
Herkunft:	Rheingau – Einzellage Schloss Johannisberg
Lage:	Die voll arrondierte 35 Hektar große Einzellage umschließt das Schloss Johannisberg halbkreisförmig und fällt terrassenartig nach Süden zum Rhein hin ab. Die Bodenbeschaffenheit ist geprägt von Taunusquarzit mit Auflage von fruchtbarem Lehm und einer Lössschicht, sowie einem kleinen Anteil von Eisendioxid, welches den Boden rötlich färbt.
Jahrgang:	Nach einem schneereichen Winter überraschte uns 2011 ein warmer Frühling mit frühsummerlichen Temperaturen bereits im April. Das führte zu einem außergewöhnlich frühen Austrieb der Reben. Es folgte ein niederschlagreicher, aber warmer Sommer, sodass der Entwicklungsvorsprung der Reben weiter voranschritt. Die am 14. September begonnene Lese war die früheste Ernte, die wir seit dem Jahr 1700 aufgezeichnet haben. Der dann folgende Altweibersommer ermöglichte Spitzenqualitäten und einen „famosen Abschluss eines großen Weinjahres“.
Vinifikation:	Handlese. Ganz-Trauben-Pressung Vergärung 100 % Edelstahltank Lagerung auf der Feinhefe – 5 Monate
Charakteristik:	Strahlendes, helles Goldgelb – brillant. Opulente, komplexe Nase mit Honig, Mango, Papaya, Zitronenschale, Kumquats und Kamille. Das cremige Gefühl von Süße wird am Gaumen überrascht von der erfrischender Säure und toller mineralischer Spannung.
Begleitung:	Crème Brûlée von der Tahiti-Vanille mit Erdbeer-Ragout
Analyse:	Restsüße – 194,2 g/l • Gesamtsäure – 10 g/l • Vorh. Alkohol – 8,5 % Mostgewicht – 156° Oechsle
Temperatur:	12 ° Celsius

