



1,200 YEARS
OF WINE-GROWING
HISTORY

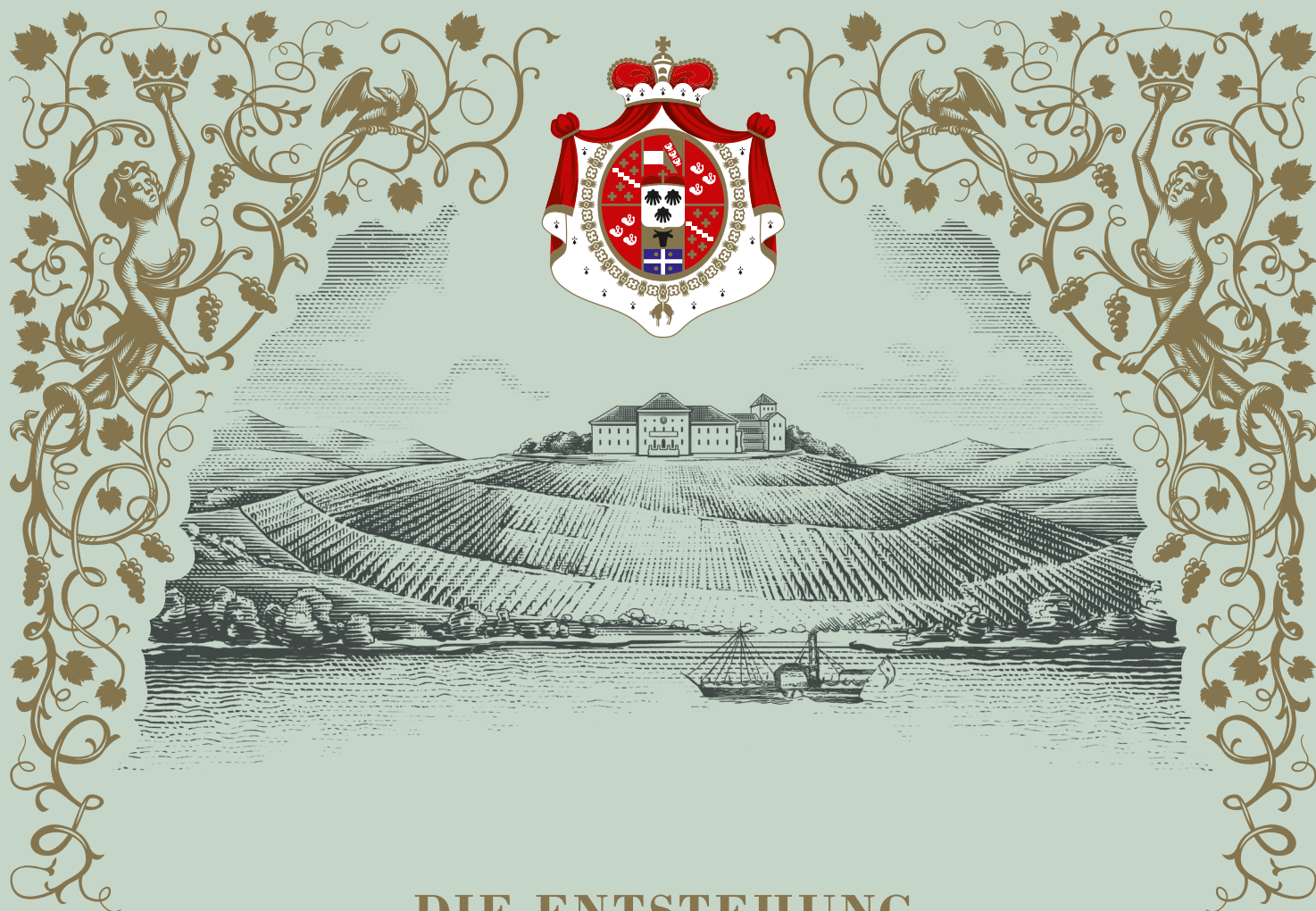
Created to be more
than just a wine,
this special limited
edition dates back
to 1915. It aims
to honour 250 years
since the creation
of Late Harvest,
a milestone in the
history of Riesling.

FÜRST VON METTERNICH
WINEBURE-SCHNITZKUNST

SCHLOSS JOHANNISBERG

EX BIBLIOTHECA

CUVÉE »100« SPÄTLESE



DIE ENTSTEHUNG CUVÉE »100«

Unsere Spätlesen lagern tief im über 900 Jahre alten Keller von Schloss Johannisberg in der Schatzkammer „Bibliotheca subterranea“. Anlässlich des 250-jährigen Jubiläums der Spätlese wurde ein einmaliger Wein kreiert.

Aus jeder Dekade, zwischen dem **Jahrgang 1915 und 2015** haben wir die Favoriten ausgewählt und eine neue, nicht jahrgangsgebundene Spätlese, komponiert, die als **Schloss Johannisberg Ex Bibliotheca Cuvée »100« Spätlese** auf den Markt kommt. Sie soll das große Alterungspotenzial der Schloss Johannisberger Spätlese aus den letzten 100 Jahren zum Ausdruck bringen.

Die Cuvée ist streng limitiert, und alle Grundweine stammen aus der Bibliotheca Subterranea, der unterirdischen Schatzkammer des Weinguts. Jede Flasche wird in einer dekorativen Holzkiste geliefert, zusammen mit einer Broschüre über ihre Geschichte.



ERHÄLTlich
AB DEM
15.
AUGUST
2025





REBSORTE

100 % Riesling

HERKUNFT

Rheingau, Einzellage –
Schloss Johannisberg

JAHRGÄNGE

Vereint die besten Jahrgänge der Spät-
lese aus den Dekaden zwischen 1915
und 2015.

Um nur ein paar davon zu nennen:
1915, 1921, 1937, 1943, 1945, 1953, 1959,
1963, 1964, 1967, 1971, 1975, 1976, 1985,
1992, 1993, 2007, 2009, 2011, 2015

LAGE

Die voll arrondierte 50 Hektar
große Einzellage umschließt das
Schloss Johannisberg halbkreisförmig
und fällt terrassenartig nach Süden zum
Rhein hin ab. Die Bodenbeschaffenheit
ist geprägt von Taunusquarzit mit einer
Auflage von fruchtbarem Lehm und
einer Lössschicht, sowie einem kleinen
Anteil von Eisendioxid, welches den
Boden rötlich färbt.

CHARAKTERISTIK

Unfassbar vielschichtig, wie ein dicker spannender Roman.

Üppige Frucht wie reife Aprikose, gebackener gelber Apfel, getrocknete Mango, Papaya, kandierte Zitrusfrucht, Orangenesten, Mandarine, Ingwer ...

Floral mit einem Auszug von Kamille, Eisenkraut, Rose und Jasmin ... dazu eine Prise Zimt, Kardamom, Vanille und Honig.

Am Gaumen ergänzt durch eine feine Salzigkeit ergibt sich die perfekte Textur. Die dezente Süße wird harmonisch balanciert von reifer und dennoch animierender Säure. Die Cuvée »100« beeindruckt mit ihrer eleganten, geschmeidigen Art und entfaltet dabei eine intensive, aber dennoch schwere-lose Präsenz. Flüssige Geschichte der Spätlese aus den letzten über 100 Jahren eingefangen in dieser Cuvée.

BEGLEITUNG

Bretonischer Hummer, Safrannudeln, Erbsencreme

Glasierte Jakobsmuschel, Rieslingkraut, Sot-l'y-laisse, Rosinennage

Rehrücken, Pistazienkruste, Kartoffel-Sellerie-Püree, Pilz-Duxelles

Kokosschaum, marinierte exotische Früchte, Mandelcrunch

ANALYSE

Restsüße: 61,1 g/l

Gesamtsäure: 7,7 g/l

Vorh. Alkohol: 12,5 %



DAS SAGEN DIE WEINEXPERTEN

JAMES SUCKLING

98 PUNKTE

„Es ist wirklich schwer, sich diesen einzigartigen Wein vorzustellen, der richtig trocken schmeckt, aber eigentlich ein Verschnitt aus mehreren Jahrgängen ist, die alle mehr oder weniger nicht trocken waren. Die Komplexität von getrockneten Früchten und Blumen ist mit einer noblen, strengen Balance verbunden. Das ist Trinkgeschichte. Eine limitierte Cuvée von Spätlese-Weinen, die auf den Jahrgang 1915 zurückgeht.“

ROBERT PARKER

96 PUNKTE

„Er ist rein, tiefgründig, intensiv und elegant, ebenso flintig und blumig wie fruchtig und vor allem elegant und schön ausgewogen. Ein unwiderstehlicher Wein mit einer makellosen Textur und einer sehr anregenden Salzigkeit und mineralischen Griffigkeit. Die Aromen von Honig, weißem Nougat und Aprikosen bevölkern den Gaumen und den Abgang, und der Wein ist auf eine sehr elegante und mundumschmeichelnde, aber schwerelose Weise intensiv. Er ist reichhaltig, aber raffiniert und elegant, vital und erfrischend und sollte in großen Schlucken genossen werden. Der Wein ist mäßig süß, und der Abgang ist intensiv und sehr lang. Reife und saftige Aprikosen und Noten von Morcheln und Steinpilzen machen ihn zu einem schmackhaften gastronomischen Wein, der sofort großartig ist und einen einzigartigen Stil hat. Wie können wir ihn bewerten? Er hat eine bemerkenswerte Finesse und Würze mit schönen Aromen von tropischen Früchten, ist sehr harmonisch und ein wahrer Vertreter des herrlichen Schlosses Johannisberg.“