

2023 SCHLOSS JOHANNISBERGER RIESLING BLAULACK TROCKENBEERENAUSLESE

REBSORTE

100% Riesling

HERKUNFT

Rheingau/Einzellage - Schloss Johannisberg

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.

JAHRGANG 2023

2023 war das wärmste Jahr seit Aufzeichnung der Wetterdaten, so der Deutsche Wetterdienst. Alle Monate, außer April, waren zu warm, allen Voran die Monate Juni und September. Durch die ungewöhnlich hohen Temperaturen im September und einer feuchtwarmen Witterung, entwickelten sich die Trauben sehr gut. Dieses Klima führte zu kompakten Trauben, was eine strenge Selektion mit sorgsamer Handarbeit notwendig machte. Mit diesen Maßnahmen konnten wir die Trauben gesund erhalten. Bereits am 12. September begann die Rieslinglese und war nach knapp drei Wochen Anfang Oktober abgeschlossen.



VINIFIKATION

Handlese und sanfte Pressung.

Vergärung zu 100% im Edelstahltank und Lagerung auf der Feinhefe bis zur Füllung.

CHARAKTERISTIK

Reichhaltiger Duft nach Quitte, reifer Williams Christbirne, kandierter Aprikose, Rosenmarille und Orange. Dazu Lemon Curd, Mango Püree und viel süßer Blütenhonig, etwas florales wie Lavendel und ein Hauch Marzipan.

Am Gaumen hoch konzentriert, cremig mit üppiger Textur und deutlicher Süße, gefolgt von vibrierender Säure und einem ewig langen Finale mit getrockneter Aprikose, saftiger Birne und kräutrigen Noten. Reichhaltige und konzentrierte Essenz des Johannisberger Schlossbergs.

BEGLEITUNG

Süße Desserts und Blauschimmelkäse

Flambierter Marillen-Nuss-Palatschinken mit Salzkaramell Eis

ANALYSE

Restsüße – 276,5 g/l • Gesamtsäure – 16,8 g/l • Vorh. Alkohol – 6,5%

TRINKTEMPERATUR

7° - 9° Celsius.



SCHLOSS JOHANNISBERG