

## 2025 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 2025

Das Weinjahr 2025 begann mit den warmen und größtenteils trockenen Monaten März und April. Der Austrieb verlief zügig; zeitweise kräftige Schauer unterstützten diesen. Die Regenfälle im Frühjahr und Sommer 2025 verwöhnten unsere Weinberge genau zu den richtigen Zeitpunkten mit Wasser und trugen dazu bei, dass es in den Zeilen grünte und blühte.

Wir erreichten außergewöhnlich früh eine volle Reife der Trauben und begannen die Lese bereits Anfang September – so früh wie noch nie. Mit vollem Einsatz und größter Sorgfalt wurde die Schloss Johannisberger Lage bis Mitte September von unserem Team von Hand gelesen. Die Erntemenge war gering, aber von sehr hoher Güte. Alle Qualitätsstufen, bis hin zur raren Trockenbeerenauslese, konnten geerntet werden.



### VINIFIKATION

Handlese und sanfte Pressung.

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

### CHARAKTERISTIK

In der Nase ein überwältigender Duft von Maracuja, getrockneter Mango, Quitte und kandierter Aprikose. Ein Hauch Kaffee und Karamell tragen zur Ernsthaftigkeit dieser Trockenbeerenauslese bei.

Am Gaumen die Viskosität und die dunklen Aromen von Tannenhonig in Kombination mit einer Saftigkeit von Aprikosen und Birne. Kräuternoten von Minze und Salbei komplettieren die Aromenpalette. Ein opulenter Wein, gemacht für die Ewigkeit.

### BEGLEITUNG

Süße Desserts und kräftige Käse wie Blauschimmelkäse

Zum Beispiel: Roquefort-Törtchen mit Himbeere und Walnuss

### ANALYSE

Restsüße – 307,0 g/l • Gesamtsäure – 13,8 g/l • Vorh. Alk. – 6,5%

### TRINKTEMPERATUR

7° - 9° Celsius.



SCHLOSS JOHANNISBERG