

2023 SCHLOSS JOHANNISBERGER RIESLING BRONZELACK

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 35% im großen Eichenholzfass, aus Schloss eigener Eiche angefertigt. Anschließend Lagerung auf der Feinhefe bis zur Füllung im April 2024.

CHARAKTERISTIK

Gradlinige Schloss Johannisberg Typizität, pur und reintönig. Er präsentiert sich in hellem Strohgelb.

Duft von Pfirsich und frischer Ananas, gelbem Apfel und Mirabelle, dazu Kräuterwürze mit Salbei und Thymian.

Am Gaumen animierend saftig mit griffiger Textur. Straff mit Säuregrip und dichter Mineralität. Die anteilige Vinifikation im großen Holzfass unterstützt seine Struktur und Länge.

BEGLEITUNG

GEBRATENE POULARDENBRUST

Bärlauchmousseline | geschmorter Romanasalat | Spargel | Estragon | Speck

KROSSER ZANDER

Kräuterkruste | Süßkartoffel-Stampf | geröstetes Wurzelgemüse

ANALYSE

Restsüße – 4,3 g/l • Gesamtsäure – 8,0 g/l • Vorh. Alkohol – 12,5%

TRINKTEMPERATUR

7° - 9° Celsius



SCHLOSS JOHANNISBERG