

# 2024 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 2024

2024 war ein sehr regenreiches und somit herausforderndes Jahr im Wingert. Ein früher Austrieb und die dann folgenden Spätfröste Mitte April führten in den flacheren Lagen zu vereinzelt Schäden. Die folgenden Monate waren normal warm, aber durch die häufigen Niederschläge sehr nass. Die Gesunderhaltung der Reben erforderte unsere ganze Aufmerksamkeit und großen Arbeitseinsatz. Ab August setzte pünktlich zum Reifebeginn sommerliches Wetter ein. Die Trauben entwickelten sich zügig. Ende September begannen wir mit der Lese. Zu diesem Zeitpunkt setzte auch wieder häufiger Niederschlag ein, was eine stark selektive Handlese erforderte. Es konnten gesunde und reife Trauben mit einer ausgewogenen, lebendigen Säurestruktur geerntet werden, jedoch weder Auslesen, Beerenauslesen und Trockenbeerenauslesen.



## VINIFIKATION

Handlese und sanfte Pressung. Vergärung zu 50% im großen Eichenholzfass, aus Schloss eigener Eiche angefertigt. Anschließend Lagerung auf der Feinhefe bis zur Füllung im Juli 2025.

## CHARAKTERISTIK

Der Wein präsentiert sich im klaren, hellen Zitronengelb.

In der Nase entfaltet sich eine ausgeprägte Aromatik, geprägt von reifer Aprikose, feiner Hagebutte und einer frischen, lebendigen Zitrusnote der Amalfizitrone. Subtile Anklänge von Eukalyptus und ein Hauch vom nassen Steins verleihen zusätzliche Tiefe und Komplexität.

Am Gaumen zeigt sich unser Riesling Bronzelack konzentriert, mit einer saftigen, beinahe salzigen Struktur.

## BEGLEITUNG

Harmoniert besonders gut mit hellem Fleisch, Fisch, Pasta und Risotto.

Speiseempfehlung: Gegrilltes Kalbskotelett | Thymianjus | Grüner Spargel

## ANALYSE

Restsüße – 5,4 g/l • Gesamtsäure – 7,1 g/l • Vorh. Alkohol – 12,5%

## TRINKTEMPERATUR

7° - 9° Celsius



SCHLOSS JOHANNISBERG