Schloss Johannisberg

Schloss Johannisberg^{er} Riesling Gelblack trocken
Qualitätswein

Jahrgang 2018

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 Noch nie war seit Beginn der Wetteraufzeichnungen ein Jahr so warm wie 2018. Auch die Trockenheit spielte eine entscheidende Rolle bei der Vegetation der Weinberge. Das Jahr begann mit einem warmen Januar auf den zwei kühle Monate folgten. Diese wurden von einem sommerlichen April abgelöst, sodass der Frühling 2018 ausfiel. Ab April war fast jeder Monat 3 Grad zu warm gemessen am Durchschnitt seit Beginn der Wetteraufzeichnungen im Rheingau. Dieses stabile Hochdruckwetter reichte bis in den Oktober. Trotz des ausgezeichneten Wetters blieben Niederschläge in diesem Jahr häufig Mangelware. Dennoch konnten überdurchschnittliche Erträge in sehr guter Qualität geerntet werden. Laubwände und Trauben waren stets gesund und der Traubenhang teils enorm. Noch nie begann die Lese so früh und nur selten mit einem dermaßen stabilen Hochdruckwetter. Aufgrund der sehr schnellen Entwicklung setzte die Lese knapp vier Wochen früher ein und war bis Anfang Oktober abgeschlossen. In diesem Jahrhundertsommer war es möglich alle Prädikatsstufen mit beachtlicher Qualität zu ernten.

Vinifikation Handlese und sanfte Pressung. Vergärung zu 85% im Edelstahltank und zu 15% im 1200 l großen Eichenholzfass, aus schlosseigener Eiche angefertigt.

Charakteristik Helles Gelb mit grünen Reflexen.
Der Gelblack präsentiert ausgeprägte Aromen von Orange, frischer Ananas und grünem Apfel, unterlegt mit einem Hauch von Würze. Am Gaumen körperreich, frisch und spritzig mit lebendiger Säure.

Begleitung Gerichte von Fisch, Geflügel, Gemüse und Pasta.
Gebratenes Zanderfilet auf Ratatouille.

Analyse Restsüße – 7,9 g/l • Gesamtsäure – 7,9 g/l • Vorh. Alkohol – 12,5%
Mostgewicht – 88° Oechsle

Temperatur 7° - 9° Celsius

JWG Johannisberger Weinvertrieb KG, Schloss Johannisberg, 65366 Geisenheim-Johannisberg, Germany,
Tel.: +49 (0)6722 7009-0 – Fax: +49 (0)6722 7009-33, E-Mail: info@schloss-johannisberg.de, Internet: www.schloss-johannisberg.de