

## 2023 SCHLOSS JOHANNISBERGER RIESLING GELBLACK FEINHERB

### 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 80% im Edeltank und 20% im 1200l großen Eichenholzfass, aus Schloss eigener Eiche angefertigt.

### CHARAKTERISTIK

Ausgeprägte Aromen von Steinobst wie weißer Pfirsich und Mirabelle, gepaart mit gezuckerter Limettenschale, saftiger Birne und weißen Blüten.

Am Gaumen präsent Zitrus Aromatik mit Pomelo und Zitruszeste, gefolgt von einer lebendigen Säure und gut eingebundener Süße. Mundfüllend mit Nachdruck am Gaumen.

### BEGLEITUNG

ZIEGENKÄSE TARTE

Birne | karamellierte Walnüsse | Wildkräutersalat

POCHIERTER KABELJAU

Curryschaum | Pak Choi

### ANALYSE

Restsüße – 13,3 g/l • Gesamtsäure – 7,8 g/l • Vorh. Alkohol – 12,5%

### TRINKTEMPERATUR

7° - 9° Celsius.



SCHLOSS JOHANNISBERG