

## 2024 SCHLOSS JOHANNISBERGER RIESLING GELBLACK TROCKEN

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

### CHARAKTERISTIK

Ausgeprägte Aromen von gelben Früchten, wie saftigem Weinbergspfirsich, Aprikose und gelber Apfel, dazu etwas Rosmarin und kühle Minze. Die vielschichtige Aromatik verleiht dem Bouquet eine erfrischende Komplexität.

Am Gaumen frische packende Säure und ausbalancierte Fruchtsüße. Weich mit leichtem Schmelz, Kräuternoten und ein Hauch von Grapefruit im Abgang.

Animierender Einstieg in die Welt der Schloss Johannisberger Rieslinge.

### BEGLEITUNG

Gerichte von Fisch, Geflügel, Gemüse und Pasta

PERLHUHNBRUST

Taboulé | Minze | Kräuterdip

### ANALYSE

Restsüße – 8,2 g/l • Gesamtsäure – 6,8 g/l • Vorh. Alkohol – 12,5%

### TRINKTEMPERATUR

7° - 9° Celsius.



SCHLOSS JOHANNISBERG