

2025 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 2025

Das Weinjahr 2025 begann mit den warmen und größtenteils trockenen Monaten März und April. Der Austrieb verlief zügig; zeitweise kräftige Schauer unterstützten diesen. Die Regenfälle im Frühjahr und Sommer 2025 verwöhnten unsere Weinberge genau zu den richtigen Zeitpunkten mit Wasser und trugen dazu bei, dass es in den Zeilen grünte und blühte.

Wir erreichten außergewöhnlich früh eine volle Reife der Trauben und begannen die Lese bereits Anfang September – so früh wie noch nie. Mit vollem Einsatz und größter Sorgfalt wurde die Schloss Johannisberger Lage bis Mitte September von unserem Team von Hand gelesen. Die Erntemenge war gering, aber von sehr hoher Güte. Alle Qualitätsstufen, bis hin zur raren Trockenbeerenauslese, konnten geerntet werden.



VINIFIKATION

Handlese und sanfte Pressung. Vergärung zu 80% im Edelstahltank und zu 20% im 1200l großen Eichenholzfass, aus Schloss eigener Eiche angefertigt.

CHARAKTERISTIK

In der Nase entfalten sich intensive Aromen von reifer Mirabelle und Grapefruit-Zeste, kombiniert mit dem Duft weißer Blüten und einem Hauch von Kräutern.

Am Gaumen lebendig und präzise mit kühlen Pfirsichnoten und tropischen Früchte wie saffiger Ananas. Die frische, gut eingebundene Säure verleiht dem Wein Spannung, während die feine Fruchtsüße für Balance sorgt. Im Nachhall finden sich erneut Grapefruitnoten, die für ein elegantes Finish mit ausgeprägten Trinkfluss sorgen.

BEGLEITUNG

Gerichte von Fisch, Geflügel, Gemüse und Pasta

SPARGEL

Klassisch mit Kartoffeln oder als Spargelrisotto mit Zitrone

ANALYSE

Restsüße – 9,0 g/l • Gesamtsäure – 8,0 g/l • Vorh. Alkohol – 12%

TRINKTEMPERATUR

7° - 9° Celsius.



SCHLOSS JOHANNISBERG