



SCHLOSS JOHANNISBERG

2018 SCHLOSS JOHANNISBERGER
GOLDLACK TROCKEN



2018 SCHLOSS JOHANNISBERGER RIESLING GOLDLACK 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 2018

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.

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. Dennoch konnten überdurchschnittliche Erträge in sehr guter Qualität geerntet werden. 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, 24 Stunden Mazeration und sanfte Pressung. Vergärung im 1200 l großen Eichenholzfass, aus Schloss eigener Eiche angefertigt. Anschließend Lagerung auf der Hefe für weitere 30 Monate in der 9 m tiefen Bibliotheca Subterranea bei 10,5° Celsius.

CHARAKTERISTIK

Vielschichtig und Beeindruckend, kühl in der Nase mit Aromen von schwarzen Johannisbeeren, grüne Birne, Mirabelle, Quitte, Süßholz und kräutrigen Noten wie Salbei und Thymian. Etwas Karamell kommt mit der Zeit hinzu.

Konsequent trocken mit packender Mineralik. Sehr griffig mit fester Säurestruktur am Gaumen. Die lange Lagerung des Goldlack auf der Hefe unterstreicht die Komplexität des Weines und bringt zusätzlichen Schmelz hervor, mit einem endlosen Finale am Gaumen.

BEGLEITUNG

Rosa gebratene Entenbrust
Lauch-Mango Gemüse | Ingwer-Spaghettini

ANALYSE

Restsüße – 1,1 g/l • Gesamtsäure – 6,4 g/l • Vorh. Alkohol – 12,5%
Mostgewicht – 94° Oechsle

TRINKTEMPERATUR

10° - 12° Celsius



SCHLOSS JOHANNISBERG