

## 2022 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 2022

Ein, aus weinbaulicher Sicht, spannendes Jahr. Laut Wetteraufzeichnung startete das Jahr warm und trocken. Nur der April war gegenüber dem langjährigen Mittel etwas kühler. Die folgenden Monate waren von Trockenheit und hohen Temperaturen geprägt, in denen fast kein Niederschlag fiel. Der August war mit einem Temperaturanstieg von 3,7° C der heißeste Sommermonat der letzten Jahre. Der im September einsetzende Regen brachte für die Natur etwas Entspannung. Im Hauptlesemonat September und auch im Oktober fiel wesentlich mehr Regen als durchschnittlich zu dieser Jahreszeit. Die Weinlese startete früh am 19. September. Von Qualitätswein bis Auslese konnten wir Moste mit guten Qualitäten in den Keller bringen.



### VINIFIKATION

Handlese, 48 Stunden Mazeration und sanfte Pressung. Vergärung im 1200 l großen Eichenholzfass, aus Schloss eigener Eiche. Im Anschluss Lagerung auf der Hefe für 24 Monate, in der 9 m tiefen Bibliotheca Subterranea bei 10,5° Celsius. Füllung im Frühjahr 2024, darauffolgend Flaschenreife bis 01. September.

### CHARAKTERISTIK

Vielschichtig und ausdrucksstark, in der Nase Aromen von gelbem Steinobst wie Aprikose und gelbe Pflaume. Die weißen Blüten von Jasmin verbinden sich mit Zimt und Vanille. Ätherisch mit Minze und Thymian.

Mundfüllend und wunderbar ausgewogen. Intensive Mineralik, salzig, straff, präzise. Würzig und sehr griffig mit fester Säurestruktur und viel Schmelz. Ein Wein mit einem langen Nachhall.

### BEGLEITUNG

Passt hervorragend zu gegrilltem Fisch, Wildfleisch und Pasta sowie geschmacksintensivem Gemüse. Gewürze wie Safran, Salbei und Trüffel harmonieren ebenso wie kräftige Saucen oder eine leichte Süße.

Speiseempfehlung: Im Stück gebratenes Kalbsfilet | Broccolini | Selleriepüree | Pfifferlinge

### ANALYSE

Restsüße – 3,9 g/l • Gesamtsäure – 7,6 g/l •  
Vorh. Alkohol – 12%

### TRINKTEMPERATUR

10° - 12° Celsius



SCHLOSS JOHANNISBERG