

## 2022 SCHLOSS JOHANNISBERGER RIESLING GRÜNLACK SPÄTLESE

### 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 und sanfte Pressung. Vergärung zu 100% im Edelstahl. Anschließend Lagerung auf der Feinhefe bis zu Füllung Ende März 2023.

### CHARAKTERISTIK

Intensiver Duft nach Mirabelle, süßer Zitrusfrucht, Pomelo, Melone, Orangen und Mandarinschale ebenso ätherische Noten wie Zitronenmelisse. Anklänge von kühler Exotik.

Am Gaumen kandierte Zitrone, Passionsfrucht und ätherisch mit frischer Minze. Wohl dosierte Fruchtsüße die perfekt ausbalanciert wird von der präzisen Säure.

Filigrane, dennoch dichte Spätlese. Saftiges, fast samtiges, Mundgefühl.

### BEGLEITUNG

Desserts wie Aprikosentarte, gereifter Pecorino-Käse  
Gerichte mit feiner Schärfe wie Rindfleisch nach Szechuan Art  
Joghurtmousse | exotisches Fruchtragout | Sauerrahmeis

### ANALYSE

Restsüße – 76,7 g/l • Gesamtsäure – 8,9 g/l • Vorh. Alkohol – 8%  
Mostgewicht – 92° Oechsle

### TRINKTEMPERATUR

7° - 9° Celsius



SCHLOSS JOHANNISBERG