

2024 SCHLOSS JOHANNISBERGER RIESLING ORANGELACK KABINETT

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 schonende Pressung in der Korbpresse. Vergärung zu 100% im Edelstahl. Anschließende Lagerung auf der Feinhefe im großen Holzfass aus Schloss eigener Eiche.

CHARAKTERISTIK

In der Nase intensive tropische Aromen von Ananas und Passionsfrucht sowie wie gelber Pfirsich. Hinzu kommen Noten von frisch geschnittenem Gras. Abgerundet wird dieser Kabinett durch Gartenkräuter wie Salbei und Minze.

Am Gaumen saftig und belebend. Auch hier vereint sich Pfirsich mit frischen Kräuternoten, begleitet von Orange und einer leichten Mineralität.

Hervorragender Trinkfluss mit einem perfekten Kontrast zwischen vibrierender Säure, zarter Fruchtsüße und geradliniger Kühle.

BEGLEITUNG

Passt hervorragend zu Meeresfrüchten, hellem Fleisch, frischen Salaten und Speisen mit einer leichten Schärfe. Die tropischen Früchte und Zitrusnoten können beim Kochen mitaufgegriffen werden.

Speiseempfehlung: Kokosnuss-Pancakes mit Lachs | Koriander, Minze und Basilikum | Aiatische Soße mit Chillischoten

ANALYSE

Restsüße – 34,5 g/l • Gesamtsäure – 7,7 g/l • Vorh. Alkohol – 10%

TRINKTEMPERATUR

7° - 9° Celsius.



SCHLOSS JOHANNISBERG