

2025 PRINCE METTERNICH RHEINGAU RIESLING TROCKEN

REBSORTE

100% Riesling

HERKUNFT

Rheingau

LAGEN

Rheingauer Riesling Lagen
mit Quarzit-, Schiefer- und Lehmböden.

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

Selektive Lese,
temperaturkontrollierte Vergärung in Edelstahltanks.

CHARAKTERISTIK

Ein Riesling von typischer Rheingauer Eleganz und Finesse. In der Nase zeigen sich Noten von frisch aufgeschnittenem Weinbergpfirsich, grüner Paprika und feiner Kräuterwürze. Die präzise Mineralität harmonisiert hervorragend mit der Aromatik. Am Gaumen präsentiert sich der Wein saftig mit Noten von Braeburn Äpfeln. Ein feiner, leicht bitterer Abgang wie von Limettenschale sorgt für zusätzlichen Charakter.

BEGLEITUNG

Fischgerichte, helles Fleisch und Pasta mit Gemüse.

Zum Beispiel:
Spaghetti | Zitronenzeste | Pinienkerne | Minze

ANALYSE

Restsüße – 8,5 g/l • Gesamtsäure – 7,8 g/l • Vorh. Alkohol – 12%

TRINKTEMPERATUR

7-9° Celsius.

FÜRST VON METTERNICH SEKT- UND WEINGUT KG, 65366 GEISENHEIM-JOHANNISBERG, DEUTSCHLAND
TEL.: +49 (0)6722 7009-0 – FAX: +49 (0)6722 7009-33