

2025 SCHLOSS JOHANNISBERGER RIESLING PURPURLACK BEERENAUSLESE

REBSORTE

100% Riesling

HERKUNFT

Rheingau/Einzellage - Schloss Johannisberg

L A G E

Die voll arrundierte 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 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

Handlese und sanfte Pressung.

Vergärung zu 100% im Edelstahltank und Lagerung auf der Feinhefe bis zur Füllung.

CHARAKTERISTIK

Exotischer Duft von reifer Passionsfrucht, Pfirsich und Apfel. Florale Noten verleihen dieser Beerenauslese in der Nase zusätzlich eine Leichtigkeit. Dazu ein Hauch Karamell.

Am Gaumen sehr weich mit intensiven Noten von reifer Mango und Blütenhonig. Eine leichte Bittere, die an Orangenschale erinnert, und die hervorragend eingebundene Säure lassen den Wein trotz der Süße frisch und elegant erscheinen.

BEGLEITUNG

Cremige Desserts oder kräftiger Käse

Zum Beispiel: Orange-Panettone-Tiramisu

ANALYSE

Restsüße – 201,1 g/l • Gesamtsäure – 11,6 g/l • Vorh. Alk.– 7,5%

TRINKTEMPERATUR

7° - 9° Celsius.



SCHLOSS JOHANNISBERG

WWW.SCHLOSS-JOHANNISBERG.DE
INFO@SCHLOSS-JOHANNISBERG.DE