

2023 SCHLOSS JOHANNISBERGER RIESLING ROSALACK AUSLESE

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 2023

2023 war das wärmste Jahr seit Aufzeichnung der Wetterdaten, so der Deutsche Wetterdienst. Alle Monate, außer April, waren zu warm, allen Voran die Monate Juni und September. Durch die ungewöhnlich hohen Temperaturen im September und einer feuchtwarmen Witterung, entwickelten sich die Trauben sehr gut. Dieses Klima führte zu kompakten Trauben, was eine strenge Selektion mit sorgsamer Handarbeit notwendig machte. Mit diesen Maßnahmen konnten wir die Trauben gesund erhalten. Bereits am 12. September begann die Rieslinglese und war nach knapp drei Wochen Anfang Oktober abgeschlossen.



VINIFIKATION

Handlese und sanfte Pressung.

Vergärung zu 100% im Edelstahltank und Lagerung auf der Feinhefe bis zur Füllung Ende April 2024.

CHARAKTERISTIK

Die Nase der Auslese besticht durch ihre Präzision, außergewöhnliche Klarheit und Ausdruckskraft. Die Frucht von gelber Birne und Apfel, leicht kandierten Zitrusfrüchten sowie subtile Noten von Tee bilden eine faszinierende Harmonie.

Am Gaumen überrascht die Auslese mit ihrer Frische und einem samtigen Fruchtkern, begleitet von Menthol, Grüntee und Zitronengras. Der lange Abgang offenbart eine salzige Mineralität und eine fein kandierte Zitrusfrucht. Dieser Süßwein vereint Intensität mit Leichtigkeit und zeigt sich bereits jetzt genussvoll, obwohl er für die Ewigkeit gemacht ist.

BEGLEITUNG

CRÈME BRÛLÉE VOM LAVENDEL

Mischbeeren | Mandeln | Joghurteis

GEEISTE CHAMPAGNER-SABAYON

Himbeere | Melisse

ZIEGENKÄSE-COTTA

Maracuja | Nuss-Krokant

ANALYSE

Restsüße – 116,2 g/l • Gesamtsäure – 9,4 g/l • Vorh. Alkohol – 7,5%

TRINKTEMPERATUR

7° - 9° Celsius.



SCHLOSS JOHANNISBERG