

2024 SCHLOSS JOHANNISBERGER RIESLING ROTLACK 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. Ein Kabinettjahrgang.



VINIFIKATION

Handlese und sanfte Pressung. Vergärung zu 100% im Edelstahl.

Anschließende Lagerung auf der Feinhefe bis zu Füllung im März 2025.

CHARAKTERISTIK

Die Nase präsentiert sich intensiv mit frischer Ananas, Limette, saftigem Pfirsich und etwas Nashi Birne. Ein Anklang von Orangenblütenhonig, Kräuterwürze und weißen Blüten wie Zitronenverbene und Holunder. Mineralische Noten vom Quarzit komplettieren den Duft.

Am Gaumen saftig, glasklar mit präziser Säure. Harmonisch, mit einer gut ausbalancierten Fruchtsüße. Hervorragender Trinkfluss, mit langem Abgang.

BEGLEITUNG

TOM KHA GAI

Kokos | Zitronengras | Huhn

KALT GERÄUCHERTES FORELLENTATAR

Avocado-Wasabi | Beurre Blanc

ANANAS CHARLOTTE

Joghurt | Passionsfrucht

ANALYSE

Restsüße – 26,5 g/l • Gesamtsäure – 8,4 g/l • Vorh. Alkohol – 10%

TRINKTEMPERATUR

7° - 9° Celsius.



SCHLOSS JOHANNISBERG