

2021 SCHLOSS JOHANNISBERGER RIESLING SILBERLACK GG

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 2021

Nach drei extrem trockenen Jahren erwies sich 2021 als normales Jahr. Obwohl es vielleicht das eine oder andere Mal etwas nass und kühl war, zeigt die Jahresbilanz ein kleines Minus bei den Niederschlägen und ein kleines Plus bei den Temperaturen im Vergleich zum langjährigen Durchschnitt. Infolgedessen gab es keinen frühen Austrieb wie in den letzten Jahren. Er begann erst Ende April und damit etwas später als im langjährigen Mittel. Mit dem Erntebeginn Anfang Oktober setzte herbstlich-kühles und teilweise unbeständiges Wetter ein, das eine zügige Ernte notwendig machte. Dank des hervorragenden Einsatzes unseres Ernteteams konnten wir tolle Qualitäten und eine erfreuliche Menge ernten.



VINIFIKATION

Handlese und sanfte Pressung. Vergärung zu 60% im 1200 l großen Eichenholzfass, aus Schloss eigener Eiche angefertigt. Anschließende Lagerung auf der Feinhefe bis zur Füllung im März 2023.

CHARAKTERISTIK

Vielschichtig mit Aromen von Mirabelle, Grapefruit, frischer Ananas, floral mit Orangenblüte, ein Hauch Ingwer und rauchigem Quarzit.

Konsequent trocken, salzig mineralisch mit lebendiger Säure. Konzentrierte zupackende Struktur am Gaumen. Dicht, klar definiert, perfekt ausbalanciert und komplex.

BEGLEITUNG

Gebratener Wolfsbarsch | Brunnenkresse Risotto
Kalbskotelett | Trüffelkruste | Kräuter Gnocchi

ANALYSE

Restsüße – 2,7 g/l • Gesamtsäure – 7,3 g/l • Vorh. Alkohol – 13%
Mostgewicht – 88° Oechsle

TRINKTEMPERATUR

9° - 11° Celsius



SCHLOSS JOHANNISBERG