

2022 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 2022

Ein, aus weinbaulicher Sicht, spannendes Jahr.

Laut Wetteraufzeichnung startete das Jahr warm und trocken. Nur der April war gegenüber dem langjährigen Mittel etwas kühler. Die folgenden Monate waren von Trockenheit und hohen Temperaturen geprägt, in denen fast kein Niederschlag fiel. Der August war mit einem Temperaturanstieg von 3,7° C der heißeste Sommermonat der letzten Jahre. Der im September einsetzende Regen brachte für die Natur etwas Entspannung. Im Hauptlesemonat September und auch im Oktober fiel wesentlich mehr Regen als durchschnittlich zu dieser Jahreszeit. Die Weinlese startete früh am 19. September. Von Qualitätswein bis Auslese konnten wir Moste mit guten Qualitäten in den Keller bringen.



VINIFIKATION

Handlese und sanfte Pressung. Vergärung im 1200 l großen Eichenholzfass, aus Schloss eigener Eiche angefertigt. Anschließend Lagerung auf der Feinhefe bis zur Füllung im April 2024.

CHARAKTERISTIK

Vielschichtig mit Aromen von rosa Grapefruit, Limette, Pomelo, floral mit Orangenblüte und Veilchen, ein Hauch Salbei, würzig mit frischer Muskatnuss und rauchigem Quarzit.

Konsequent trocken, straff mit Druck am Gaumen, salzig mineralisch mit lebendiger Säure. Konzentrierte zupackende Struktur mit leichter Phenolik. Dicht, klar definiert, perfekt balanciert und geschmeidig komplex.

BEGLEITUNG

WILDRAVIOLI | Pfifferlinge

SALTIMBOCCA VOM SEETEUFEL

Parmaschinken | Salbei | mediterranes Grillgemüse

KALBSKOTELETT

Trüffelkruste | Kräuter Gnocchi

ANALYSE

Restsüße – 4,5 g/l • Gesamtsäure – 7,6 g/l • Vorh. Alkohol – 12,5%

TRINKTEMPERATUR

9° - 11° Celsius



SCHLOSS JOHANNISBERG