

2023 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 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 im 1200 l großen Eichenholzfass, aus Schloss eigener Eiche angefertigt. Anschließend Lagerung auf der Feinhefe bis zur Füllung im Juli 2025.

CHARAKTERISTIK

Vielschichtig mit Aromen von rosa Grapefruit, floral mit Orangenblüte und Veilchen sowie einem Hauch Minze. Würzige Noten von Waldhonig, rauchigem Quarzit und Karamell komplettieren den Duft. Die Farbe ist gold-gelb.

Konsequent trocken, straff mit Druck am Gaumen, salzig mineralisch und würzig mit lebendiger Säure. Konzentrierte zupackende Struktur mit leichter Phenolik.

BEGLEITUNG

Passt hervorragend zu Fleisch- und Wildgerichten, Pilzen und kräuterlastigen Saucen.

Speiseempfehlung: Rosa gegartes Kalbsfilet | Pfifferling-Aprikosen-Ragout | Gebratene Polenta

ANALYSE

Restsüße – 4,1 g/l • Gesamtsäure – 6,8 g/l • Vorh. Alkohol – 12,5%

TRINKTEMPERATUR

9° - 11° Celsius



SCHLOSS JOHANNISBERG