

2024 SCHLOSS JOHANNISBERGER RIESLING SILBERLACK GG

REBSORTE

100% Riesling

HERKUNFT

Rheingau/Einzellage - Schloss Johannisberg

LAGE

Die voll arrundierte 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.



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 Frühsommer 2026.

CHARAKTERISTIK

Ein Riesling, der durch seine vielen Facetten besticht. In der Nase verbinden sich Steinobst-Aromen mit einer rauchigen Note, abgerundet durch eine angenehme Mineralität.

Am Gaumen leicht salzig mit Schmelz. Dazu kommen Aprikose, Mirabelle und saftiger Apfel sowie nussig-frische Noten von Mandeln.

Ein Wein, der bereits in der Jugend mit Eleganz überzeugt und zudem ein enormes Reifepotenzial hat.

BEGLEITUNG

Fleisch- und zarte Wildgerichte, kräuterbetonte Saucen, gegrillter Fisch

Zum Beispiel:

Frischlingsfilet | Kräuterkruste | Spinat | Haselnüsse

ANALYSE

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

TRINKTEMPERATUR

9° - 11° Celsius



SCHLOSS JOHANNISBERG