

2018 SCHLOSS JOHANNISBERGER RIESLING VIOLETLACK EISWEIN

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 2018

Noch nie war seit Beginn der Wetteraufzeichnungen ein Jahr so warm wie 2018. Auch die Trockenheit spielte eine entscheidende Rolle bei der Vegetation der Weinberge.

Ab April war fast jeder Monat 3 Grad zu warm gemessen am Durchschnitt seit Beginn der Wetteraufzeichnungen im Rheingau. Dieses stabile Hochdruckwetter reichte bis in den Oktober. Dennoch konnten überdurchschnittliche Erträge in sehr guter Qualität geerntet werden. Aufgrund der sehr schnellen Entwicklung setzte die Lese knapp vier Wochen früher ein und war bis Anfang Oktober abgeschlossen.

Der Eiswein konnte am 22. Januar geerntet werden.



VINIFIKATION

Handlese und sanfte Pressung.

Vergärung zu 100% im Edelstahltank und Lagerung auf der Feinhefe bis zur Füllung.

CHARAKTERISTIK

Ein mittleres, leuchtendes Goldgelb.

Volles, intensives Bouquet nach einem tropischen Früchtekorb mit getrockneter Aprikose und Karamell.

Am Gaumen konzentriertes reifes Steinobst mit Honigsüße. Die Süße ist fein ausgewogen mit dezenter Säure. Der Abgang ist nahezu endlos.

verkostet im März 2024

BEGLEITUNG

Süße Desserts und Blauschimmelkäse

Warmer Schokokuchen mit flüssigem Herz auf Maracujasauce

ANALYSE

Restsüße – 229,7 g/l • Gesamtsäure – 5,2 g/l • Vorh. Alkohol – 7%

TRINKTEMPERATUR

7° Celsius.



SCHLOSS JOHANNISBERG