



## Schloss Johannisberg

### Schloss Johannisberg<sup>er</sup> Riesling Rosa-Goldlack Beerenauslese Fass No. 336

- Jahrgang:** 2011
- Rebsorte:** 100 % Riesling
- Herkunft:** Rheingau - Einzellage Schloss Johannisberg
- Lage:** Die voll arrondierte 35 Hektar große Einzellage umschließt das Schloss Johannisberg halbkreisförmig und fällt terrassenartig nach Süden zum Rhein hin ab. Die Bodenbeschaffenheit ist geprägt von Taunusquarzit mit Auflage von fruchtbarem Lehm und einer Lössschicht, sowie einem kleinen Anteil von Eisendioxid, welches den Boden rötlich färbt.
- Jahrgang:** Nach einem schneereichen Winter überraschte uns 2011 ein warmer Frühling mit frühsummerlichen Temperaturen bereits im April. Das führte zu einem außergewöhnlich frühen Austrieb der Reben. Es folgte ein niederschlagreicher, aber warmer Sommer, sodass der Entwicklungsvorsprung der Reben weiter voranschritt.  
Die am 14. September begonnene Lese war die früheste Ernte, die wir seit dem Jahr 1700 aufgezeichnet haben.  
Der dann folgende Altweibersommer ermöglichte Spitzenqualitäten und einen „famosen Abschluss eines großen Weinjahres“.
- Vinifikation:** Handlese  
Vergärung im alten Stückfass 1200L
- Charakteristik:** Klares, mittleres Goldgelb.  
Ein komplexes, intensives, leicht rauchiges Bouquet mit Noten von Mandarinenkompot, Aprikosenmarmelade, Orangenblüten und Honig. Konzentriert und opulent am Gaumen mit einer Fülle an würzigen und Exotischen Fruchtkomponenten und langem, vielschichtigem Abgang.
- Begleitung:** Schokoladen Mousse mit Orangenfilets
- Temperatur:** 10 ° Celsius
- Analyse:** Reststüße - 184 g/l • Gesamtsäure - 8 g/l • Vorh. Alkohol - 8,5 %  
Mostgewicht - 146° Oechsle





## Schloss Johannisberg

### Schloss Johannisberg<sup>gr</sup> Riesling Rosa-Goldlack Beerenauslese Fass No. 336

<b>Vintage</b>	2011
<b>Grape variety</b>	100% Riesling
<b>Appellation</b>	Rheingau – Single vineyard Schloss Johannisberg
<b>Terroir</b>	The totally south-facing vineyard is steep as 45° and climbs from 114 m to 181 m above sea level. The forest on top of the Taunus protects the vineyards from cold winds from the North and in the South the Rhine lays like a lake in front of the estate on the foothills. The 50° parallel runs directly through the vineyard and the unique soil formation with Taunusquartz topped with loam and rich loss is perfect for mineralic Rieslings keeps water and temperature very well.
<b>Vintage profile</b>	The spring 2011 started very early and it was more like an early summer, with much higher temperatures than average. That led to extremely early blossoming. The summer was damp and warm. Mid-September the weather changed and it remained dry. These conditions were ideal for harvest. We have started on 14th September and it was the earliest harvest that we have recorded since 1700. Patience and hard selective work in vineyard were rewarded with excellent wines of vintage 2011.
<b>Vinifikation</b>	Hand harvest Fermentation - old wooden barrel - 1200 L.
<b>Charakteristik</b>	Bright, medium golden colour. Complex, intense and slightly smoky Bouquet showing candied mandarins, apricot marmalade, orange blossoms and honey. Incredible concentration and sweetness on the palate, very opulent, vivid and refreshing, with exotic fruits, spicy notes and long lingering finish.
<b>Pairing</b>	Mousse au chocolate with Orange ragout
<b>Serving:</b>	Serve at 10° Celsius
<b>Analysis</b>	residual sugar – 184 g/l • acidity - 8 g/l • alcohol – 8,5% ripening level - 146° Oechsle

