



Das Weingut G.H. von Mumm bewirtschaftet im Rheingau 65 Hektar Rebflächen. Hiervon sind 83% mit Riesling und 12% mit Spätburgunder bestockt. Die Weine des Gutes zählen zu den charaktervollen markanten Gewächsen des Rheingaus. Sie verbinden in idealer Weise eine feine, sortentypische Frucht mit der Mineralität des Bodens und dem zauberhaften feinherben Süße-Säure-Spiel des Rieslings.

Direkt vor Burg Schwarzenstein neigt sich die Weinbergslage Johannisberger Schwarzenstein in südlicher Richtung zum Dorf Johannisberg. Diese Lage umfasst 5,5 ha Rebfläche und befindet sich noch heute fast ausschließlich im Besitz des G.H. von Mumm'schen Weingutes in Johannisberg. Die Bodenstruktur, tiefgründige Löss- und Lößlehm, zum Teil steinig mit einer Südneigung von 5 ° bildet die ideale Grundlage für feinrassige, substanzreiche, mineralische Rieslingweine von zartem Duft und lebendigem Geschmackseindruck.

2011er
Johannisberger Schwarzenstein
Riesling Trockenbeerenauslese
Gutsabfüllung Weingut G.H. von Mumm

Qualität:	Trockenbeerenauslese
Herkunft:	Rheingau - Weingut G.H. von Mumm
Traubensorte:	100 % Riesling
Analyse:	Mostgewicht 185° Oechsle • 8,5 % Vol. Alkohol Restsüße 285 g/l • Fruchtsäure 8,4 g/l
Charakteristik:	Reiches, vielschichtiges Bouquet voller exotischen Frucht-Komponenten, Waldhonig und Zitrusaromatik. Die cremige, süße Intensität und die vitale Säure entwickeln im Mund ein delikates, endloses Spiel.
Haltbarkeit :	Große Zukunft
Serviertemperatur:	ca. 12 ° Celsius
Speisenempfehlung:	Offenfrischer Birnenstrudel mit Orangen-Sabayone