



Schloss Johannisberg

Schloss Johannisberg^{er} Riesling Gelblack trocken Qualitätswein

Jahrgang	2018
Rebsorte	100% Riesling
Herkunft	Rheingau/Einzellage - Schloss Johannisberg
Lage	Die voll arrondierte 40 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	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. Das Jahr begann mit einem warmen Januar auf den zwei kühle Monate folgten. Diese wurden von einem sommerlichen April abgelöst, sodass der Frühling 2018 ausfiel. 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. Trotz des ausgezeichneten Wetters blieben Niederschläge in diesem Jahr häufig Mangelware. Dennoch konnten überdurchschnittliche Erträge in sehr guter Qualität geerntet werden. Laubwände und Trauben waren stets gesund und der Traubenhang teils enorm. Noch nie begann die Lese so früh und nur selten mit einem dermaßen stabilen Hochdruckwetter. Aufgrund der sehr schnellen Entwicklung setzte die Lese knapp vier Wochen früher ein und war bis Anfang Oktober abgeschlossen. In diesem Jahrhundertssummer war es möglich alle Prädikatsstufen mit beachtlicher Qualität zu produzieren.
Vinifikation	Handlese und sanfte Pressung. Vergärung zu 85% im Edeltank und zu 15% im 1200 l großen Eichenholzfass, aus schlosseigener Eiche angefertigt.
Charakteristik	Helles Gelb mit grünen Reflexen. Der Gelblack präsentiert ausgeprägte Aromen von Orange, frischer Ananas und grünem Apfel, unterlegt mit einem Hauch von Würze. Am Gaumen körperreich, frisch und spritzig mit lebendiger Säure.
Begleitung	Gerichte von Fisch, Geflügel, Gemüse und Pasta. Gebratenes Zanderfilet auf Ratatouille.
Analyse	Restsüße - 7,9 g/l • Gesamtsäure - 7,9 g/l • Vorh. Alkohol - 12,5% Mostgewicht - 88° Oechsle
Temperatur	7° - 9° Celsius

