



Schloss Johannisberg

Schloss Johannisberg^{er} Riesling Goldlack Trockenbeerenauslese

Jahrgang	2015
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 einer Auflage von fruchtbarem Lehm und einer Lössschicht, sowie einem kleinen Anteil von Eisendioxid, welches den Boden rötlich färbt.
Jahrgang	Der Jahresbeginn war geprägt von mildem Wetter. Besonders im Stadium der Blüte entwickelten sich die Reben gut. Der Sommer startete wechselhaft, verlief jedoch sehr heiß und trocken. Die Temperaturen erreichten bis zu 38° und erst in den letzten Augusttagen, kam der lang ersehnte Regen. Die auf Grund der Trockenheit stockende Reife kam somit wieder in Gang. Ende September wurde es langsam trocken und sonnig und wir sahen einem erfolgreichen Herbst entgegen. Während der Ernte hatten wir das beste Wetter, das man sich wünschen kann. Sonne pur, warme Tage (18 - 20 °C) und ein kontinuierlich leichter Ostwind, sowie nachts kalte Temperaturen von 5 - 8° C.
Vinifikation	Handlese und sanfte Pressung. Vergärung im Edelstahltank Anschließende Lagerung auf der Feinhefe von 5 Monaten.
Charakteristik	Ein helles, leuchtendes Goldgelb. Offenherziges, komplexes Bouquet mit Noten von süßen tropischen Früchten, kandierten Mandarinen, karamellisierten Birnen, Kastanienhonig und einem Hauch von Safran und Kardamom. Am Gaumen opulent und reichhaltig mit üppiger, jedoch fein balancierter Süße, herrlicher, frisch wirkender Säure und einem nahezu endlosem Nachgeschmack.
Begleitung	Süße Desserts, Blauschimmelkäse Warmer Schokokuchen mit flüssigem Herz auf Maracujasauce
Analyse	Restsüße - 267,2 g/l • Gesamtsäure - 11 g/l • Vorh. Alkohol - 7 % Mostgewicht - 177° Oechsle
Temperatur	7 ° Celsius





Schloss Johannisberg

Schloss Johannisberg^{gr} Riesling Goldlack Trockenbeerenauslese (noble-sweet)

Vintage	2015
Grape variety	100% Riesling
Appellation	Rheingau - Single vineyard Schloss Johannisberg
Terroir	The totally south-facing vineyard is steep as 45° and climbs from 114 m to 181m 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 Taunusquarzit topped with loam and rich loss is perfect for mineralic Rieslings keeps water and temperature very well.
Vintage profile	The beginning of the year was marked by mild weather. Particularly at the stage of flowers the vines developed well. The summer started changeable but was after all very hot and dry. The temperatures reached up to 38 ° and just in the last days of August the long-awaited rain came. The faltering due to the drought maturity thus came again. By the end of September it was getting dry and sunny and we looked forward to a successful autumn. During harvest we had the best weather, one can hope for. Sunshine, warm days (18 -20 ° C) and a continuous slight east wind with cold temperatures at night of 5-8 ° C.
Vinification	Hand harvest and gently pressure. Fermentation - 92% stainless tank, 8% wooden barrel - 1200 l. Aging on the fine yeast for 5 Months.
Characteristic	Gold - Yellow, pale intense. Open hearted, complex bouquet with notes of sweet tropical fruits, candied tangerines, caramelized pears, chestnut honey and a touch of saffron and cardamom. On the palate opulent and rich with lush, but finely balanced sweetness, beautiful, fresh-acting acid and an almost endless aftertaste.
Pairing	Sweet desserts, blue cheese Warm chocolate cake with liquid heart served on passion fruit sauce
Analysis	residual sugar - 267,2 g/l • acidity - 11 g/l • alcohol - 7 % ripening level - 177° Oechsle
Serving	7 - 8° Celsius

