



Schloss Johannisberg

Schloss Johannisberg^{er} Riesling Rosalack Auslese

Jahrgang	2016
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 Winter 2015/2016 gilt als der zweitwärmste der letzten 130 Jahre. Das Frühjahr war sehr verregnet, verhältnismäßig kühl und der andauernde Regen hielt bis Ende Juni an. Die darauffolgenden drei Monate brachten endlich die lang ersehnten Sonnenstunden. Insbesondere der überdurchschnittlich warme September trug zu einer hervorragenden Entwicklung der Trauben maßgeblich bei. Wegen des sehr guten Gesundheitszustandes der Trauben konnten diese lange am Stock belassen werden, was der physiologischen Reife sehr zugute kam. Die Weine präsentieren sich mit viel Frucht und weisen eine weiche aber lebendige Säure bei moderatem Alkoholgehalt auf.
Vinifikation	Handlese und sanfte Pressung. Vergärung im Edelstahltank
Charakteristik	Mittleres Grüngelb Attraktives, fruchtbetontes Bouquet mit feinen Duftnoten von süßen Zitrusfrüchten, Nektarinen, frischen Ananas und exotischen Blumen. Am Gaumen saftig, kraftvoll und glasklar mit deutlicher Mineralität, lang anhaltender Fruchtsüße und angenehmer Säure.
Begleitung	Süße Desserts, würziger Käse, Leberterrinen Foie gras du canard mit Quittengelee und Brioche
Analyse	Restsüße - 115 g/l • Gesamtsäure - 8,9 g/l • Vorh. Alkohol - 7,5 % Mostgewicht - 104° Oechsle
Temperatur	7 ° Celsius





Schloss Johannisberg

Schloss Johannisberg^{er} Riesling Rosalack Auslese

Vintage	2016
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 winter 2015/2016 was the second warmest of the past 130 years. Springtime was comparative more coolish and rainy. The persistent rain continue till the end of June. The following three months brought us the desired sun. An outstanding warm September supported the brilliant development of the grapes. As a result of a clean bill of health we were able to keep the grapes a long time at their vines, therefore we reach a very good physiological maturity. The wines present themselves with a lot of fruitiness and smooth, animated acidity beside a moderate alcohol content.
Vinification	Hand harvest and gently pressure. Fermentation in stainless tank
Characteristic	Lemon - Yellow, medium deep. Attractive, fruity bouquet with fine scents from sweet citrus fruits, nectarines, fresh pineapples and exotic flowers. On the palate moist, powerful and crystal clear with obvious minerality, long lasting fruit sweetness and pleasant acidity.
Pairing	sweet desserts, spicy cheese, liver pâté Foie gras du canard with quince jelly and brioche
Analysis	residual sugar - 115 g/l • acidity - 8,9 g/l • alcohol - 7,5 % ripening level - 104° Oechsle
Serving	7 ° Celsius

