



Schloss Johannisberg

Schloss Johannisberg^{er} Riesling Silberlack GG

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 Vergärung in 1200L Stückfässern aus Schloss Johannisberger Eiche. Ausbau auf der Feinhefe - 7 Monate.
Charakteristik	Tiefes Zitronengelb. Komplexe, fein gekennzeichnete Nase mit Aromen von reifen Aprikosen, Quitten, Birnen und weißen Blüten mit einem Hauch von frischen Kräutern. Dicht und intensiv am Gaumen mit frischer, animierender Säure und einem langen Nachhall.
Begleitung	Gerichte vom hellen Fleisch, Fisch und Meeresfrüchten Zart pochirtes Kalbsfilet auf Steinpilzen mit Kartoffel-Püree
Analyse	Restsüße - 5,1 g/l • Gesamtsäure - 6,2 g/l • Vorh. Alkohol - 13 % Mostgewicht - 92° Oechsle
Temperatur	8° Celsius

