

29.04.2025 15 Uhr Schloss Johannisberg präsentiert:

RIESLING



50° RIESLING



2023 50° RIESLING TROCKEN

Vinifikation Langsame und schonende Gärung in temperatur-kontrollierten Edelstahltanks.

Charakteristik Aromen von saftigem grünem Apfel, Limette und rosa Grapefruit. Gut ausbalanciertes Süße-Säure-Spiel.

Analysewerte 12,0% • RZ 8,2 g/l • GS 7,6 g/l



2023 50° RIESLING FEINHERB

Vinifikation Langsame und schonende Gärung in temperatur-kontrollierten Edelstahltanks.

Charakteristik Aromen von Aprikose und gelbem Apfel. Am Gaumen saftige Nektarine. Gut ausbalanciertes Süße-Säure-Spiel.

Analysewerte 11,5% • RZ 19,8 g/l • GS 7,8 g/l



2023 50° PINOT NOIR ROSÉ TROCKEN

Vinifikation Langsame und schonende Gärung in temperatur-kontrollierten Edelstahltanks.

Charakteristik Frischer und jugendlich. Aromen von Johannisbeeren, roter Stachelbeere und Himbeeren, dazu etwas Kräuterwürze mit Salbei und Rosmarin.

Analysewerte 12,5% • RZ 5,9 g/l • GS 6,7 g/l



SCHLOSS JOHANNISBERG



2023 Schloss Johannisberg Riesling
GELBLACK TROCKEN

Vinifikation Handlese und sanfte Pressung. Vergärung zu 80% im Edelstahltank und zu 20% im Stückfass.

Charakteristik Ausgeprägte Zitrusnoten, dazu Pfirsich, grüner Apfel und eine Spur von Mineralität. Am Gaumen frische zupackende Säure und feinausbalancierte Fruchtsüße.

Analysewerte 12,5% • RZ 7,9 g/l • GS 7,7 g/l



2021 Schloss Johannisberg Riesling
BRONZELACK TROCKEN

Vinifikation Handlese und sanfte Pressung. Vergärung zu 40% im Stückfass. Lagerung auf der Feinhefe bis zur Füllung.

Charakteristik Kühl im Duft mit roten Johannisbeeren, und Quitte, dazu Pomelo und kräutrige Noten wie Minze. Am Gaumen saftig von feiner Zitrusaromatik begleitet. Straff mit Säuregrip und dichter Mineralität.

Analysewerte 13,0% • RZ 4,3 g/l • GS 7,1 g/l



2022 Schloss Johannisberg Riesling
SILBERLACK GROSSES GEWÄCHS

Vinifikation Handlese und sanfte Pressung. Vergärung im Stückfass. Lagerung auf der Feinhefe bis zur Füllung im April 2024.

Charakteristik Aromen von rosa Grapefruit, Limette, floral mit Orangenblüte und Veilchen, würzig mit frischer Muskatnuss und rauchigem Quarzit. Leichte Salzigkeit und Phenolik.

Analysewerte 12,5% • RZ 4,5 g/l • GS 7,6 g/l