



[schloss-johannisberg.de](http://schloss-johannisberg.de)



Schloss Johannisberg

Allemagne



# Schloss Johannisberg

## Gelblack Riesling Trocken 2023

### HISTOIRE :

Domaine historique du Rheingau, fondé au XIIe siècle, ce magnifique monastère bénédictin, surplombant la colline est aujourd'hui dirigé par Stefan Doktor et Marcel Szopa. Le domaine Schloss Johannisberg, par son histoire et le prestige de ses vins, est un peu l'âme du Rheingau et l'un des producteurs allemands les plus réputés.

Situé sur la commune de Geisenheim, le domaine dispose de sa propre appellation, Schloss Johannisberg. Le vignoble couvre 35 hectares de vignes d'un seul tenant, en contrebas du château, entre 110 et 180 m d'altitude. Les sols composés de loess, de quartz et d'argile forment un terroir idéal pour le riesling. Le domaine produit des vins fins, droits, élégants et équilibrés.

Schloss Johannisberg possède également une forêt de chênes de 300 ha qui fournit le bois, pour la confection des barriques dans lesquelles sont élevés les vins, dans les souterrains du monastère.

**APPELLATION :** Reinghau  
**CÉPAGE :** 100% Riesling  
**TERROIR :** Loess, quartz et argile  
**DEGRÉ ALCOOLIQUE :** 12,5%  
**ACIDITÉ :** 7,9 g/L

### ELEVAGE :

Les raisins sont récoltés à la main et pressés doucement. La fermentation a lieu à 95 % en cuve inox et à 5 % en fûts de chêne de 1200 litres.

### SERVICE :

Température de service : 7 - 9°C



### NOTE DE DÉGUSTATION :

Le nez dévoile des arômes intenses de citron vert, pêche, pomme verte, avec une subtile touche de minéralité. Ce bouquet se distingue par sa complexité et son élégance.

La fraîcheur et l'acidité marquante sont en parfait équilibre. Cette fraîcheur s'accorde harmonieusement avec la minéralité, offrant au vin une longueur et une vivacité remarquables.

### ACCORD :

Plats à base de poisson ou de volaille  
Gnocchis aux herbes frits avec de la feta, des courgettes et des pignons de pin.

