



Schloss Johannisberg

Allemagne



schloss-johannisberg.de

Schloss Johannisberg

Gelblack Riesling Trocken 2022

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 dispose d'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 : Reingau
CÉPAGE : 100% Riesling
TERROIR : Sols loess, quartz et argiles
RÉGION : Rheingau
DEGRÉ ALCOOLIQUE : 12,5%
ACIDITÉ : 7,2 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 fût de chêne de 1200 litres.

SERVICE :

Température de service : 7 - 9°C



NOTES AROMATIQUES :

Le nez révèle des arômes prononcés de citron vert frais, de mandarine, de pamplemousse et de fruits à pépins verts. Ainsi que des notes de fleurs blanches et une touche d'herbes fraîches.

Accrocheur en bouche avec un noyau ferme et une fine minéralité. Ce vin dévoile une acidité tendue et vive.

ACCORD :

Plats à base de poisson ou de volaille
Filet de cabillaud pané
Chou frisé
Pommes de terre au romarin
Sauce moutarde

