



Schloss Johannisberg

Allemagne



schloss-johannisberg.de

Schloss Johannisberg

Goldblack Trocken 2020

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 : Rheingau
CÉPAGE : 100% Riesling
TERROIR : Sols de quartzite, vignoble en terrasse
RÉGION : Rheingau
DEGRÉ ALCOLIQUE : 12,5%
ACIDITÉ : 6,6 g/L

ELEVAGE :

Les raisins sont récoltés à la main, puis s'en suit une macération pendant 24 heures, ils sont ensuite pressés délicatement. La fermentation a lieu en barriques de chêne de 1200 litres. L'élevage se fait sur lies pendant 24 mois dans la Bibliotheca Subterranea, profonde de 9 mètres, à 10,5°C.

SERVICE :

Température de service : 10 - 12°C



NOTES DE DEGUSTATION:

Cette cuvée est complexe et expressive, avec des arômes de mirabelle, de kumquat, de zeste d'orange, de thé blanc et de biscuit. Ainsi que des notes de menthe, mélisse citronnelle et du thym.

En bouche, le vin est dense et persistant. Il offre une minéralité intense, un peu de poivre épicé, des arômes de fruits (fruit de la passion, pamplemousse et groseille blanche). Très accrocheur avec une structure acide ferme et beaucoup de fondu. Un vin avec une bonne tension et de la longueur.

ACCORD :

Bar de mer grillé avec une sauce au safran
Saltimbocca de cerf

