



Schloss Johannisberg

Allemagne



schloss-johannisberg.de

Schloss Johannisberg

Grünlack Spatlese 2022

HISTOIRE :

Domaine historique du Rheingau, fondé au XII^e 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 ALCOOLIQUE : 8%
ACIDITÉ : 8.9 g/L
SUCRE RÉSIDUEL : 76,7 g/L

ELEVAGE :

Les raisins ont été récoltés à la main et pressés délicatement. La fermentation a eu lieu en cuve inox, sur lies fines.
Mise en bouteille fin mars 2023.

SERVICE :

Température de service : 7 - 9°C

NOTES DE DEGUSTATION:

Le nez dévoile des arômes de mirabelle, d'agrumes, de pamplemousse, de melon, d'oranges et de zeste de mandarine ainsi que des notes éthérées comme la mélisse citronnelle.

En bouche, on retrouve des notes de citron confit et fruit de la passion avec une touche de menthe fraîche. Un bon équilibre entre la douceur fruitée et l'acidité.

Un Spätlese délicat, mais riche, avec une texture juteuse, presque veloutée.

ACCORD :

Pecorino affiné

Plats avec une légère épice comme du bœuf style Szechuan

Tarte à l'abricot

Mousse de yaourt

