

# 2015 JOHANNISBERGER HÖLLE TBA

WEINEXPERTISE



**REBSORTE** Riesling

**QUALITÄTSSTUFE** Trockenbeerenauslese

**GESCHMACK** Edelsüß

**INHALT** 0,5 l

**VERSCHLUSS** Schraubverschluss

**ARTIKEL NR.** 30/3016

**HERKUNFT** Johannisberger Hölle

**BODENART**

Sandig, kiesiger Lehm über Quarzit

**WEINBERG**

Bei der Hauptlese der Parzelle haben wir die Trauben, bei denen die Fäulnis durch Abquetschen gerade erst einsetzte, zur weiteren Aufkonzentrierung hängen lassen. Nach einer ungewöhnlich trockenen Wetterphase konnten diese eingetrockneten Trauben schon früh während der Ernte geholt werden.

**VINIFIKATION**

Bewährtes Handwerk, Begeisterung und Sensibilität formen unsere Weine im Keller. Der Ernte folgte eine intensive Nachselektion der Trauben am Tisch. Nach der schonenden Pressung vergor dieses Konzentrat in einem kleinen Edelstahlbehälter und wurde erst zur einmaligen Filtration vor der Flaschenfüllung wieder von uns angerührt.

**WEINBESCHREIBUNG**

Aus sauber eingetrockneten, edelfaulen Trauben vinifiziert, offenbart dieser Riesling konzentrierte Süße und Säure, Duft nach Blüten, hellem Karamell und Aprikosen, perfekte Balance zwischen Süße und Säure.

**TRINKREIFE** 2016 – 2066

**ENTHÄLT SULFITE** Ja

**ALKOHOLGEHALT** 6,5 %vol.

**TRINKTEMPERATUR** 12 – 16°C

**TRINKEMPFEHLUNG**

Solo, Gänsestopfleber, Mandelkuchen,