

2018 JOHANNISBERGER GOLDATZEL TBA

REBSORTE Riesling

QUALITÄTSSTUFE Trockenbeerenauslese

GESCHMACK Edelsüß

INHALT 0,5l

VERSCHLUSS Schraubverschluss

ARTIKEL NR. 32/3216

HERKUNFT Johannisberger Goldatzel

BODENART

Eine dünne Schicht aus sandigem Lehm bis Löss-Lehm über Quarzit und stellenweisen Tonschiefer

WEINBERG

Bei der Hauptlese der Parzelle haben wir die Trauben, bei denen die Fäulnis gerade erst einsetzte, zur weiteren Konzentrierung am Rebstock belassen. Die Lese der rosinenartig eingetrockneten Trauben fand etwa zwei Wochen später statt.

VINIFIKATION

Nur in wenigen Ausnahmejahren ergibt sich die Gelegenheit, solche Weine zu ernten: Aus den besten Weintrauben werden rosinenartige, eingetrocknete Einzelbeeren von Hand ausselektiert. Aus jeder dieser Beeren lässt sich ein winziger, dickflüssiger Goldtropfen gewinnen. Dieser konzentrierte Tropfen, wird zu Wein mit höchster geschmacklicher Intensität, Länge und Finesse vergoren.

WEINBESCHREIBUNG

Die hohe Konzentration und Süße lässt sich bereits in der Nase vermuten. Mediterrane Kräuter und hochreifes Obst strömen aus dem Glas. Im Geschmack wirkt das Obst dann etwas tropischer und wird begleitet von einem hauchfeinen Säurenerv.

TRINKREIFE 2019 – 2060

ENTHÄLT SULFITE Ja

ALKOHOLGEHALT 7,0 %vol.

TRINKTEMPERATUR 12 – 14 °C

TRINKEMPFEHLUNG

Aktuell der ideale Partner zum sinnieren und genießen. Mit etwas mehr Reife dann klassisch zur Gänsestopfleber.

WEINEXPERTISE

