

2020 JOHANNISBERGER HÖLLE KABINETT FRUCHTIG



REBSORTE Riesling

QUALITÄTSSTUFE Kabinett

GESCHMACK Fruchtig

INHALT 0,75l

VERSCHLUSS Schraubverschluss

ARTIKEL NR. 9/0921

HERKUNFT Johannesberger Hölle

BODENART

Eine dünne Schicht aus sandigem Lehm und Kies über Quarzitgeröll und Schiefer.

WEINBERG

Durch die Leichtigkeit des Bodens verbreitet sich die Wärme im Sommer flächendeckend und schnell. Die frühe und hohe Reife der Lage macht die Lese dieses Weines gerne zu einem Nervenkitzel: Reife ohne Überreife ist das Ziel.

VINIFIKATION

Bewährtes Handwerk, Begeisterung und Sensibilität formen unsere Weine im Keller. Nach der schonenden Pressung vergärt der Most im Edelstahltank. Bis zur Abfüllung im Frühjahr ruht er auf seiner Hefe.

WEINBESCHREIBUNG

Rotbeerig im Duft, dann blumig, schließlich Mandel und Feuerstein. Sehr mineralisch! Ein straffer Bau mit saftigem Säurezug. Sehr lange anhaltend, feine, zurückhaltende Süße, salzig im Abgang.

TRINKREIFE 2021 – 2040

ENTHÄLT SULFITE Ja

ALKOHOLGEHALT 10,5 %vol.

TRINKTEMPERATUR 8 - 12 °C

TRINKEMPFEHLUNG

Pasta mit Feigensauce, gegrillter Schweinebauch, geräucherter Lachs, Weichkäse