

# 2021 JOHANNISBERGER GOLDATZEL BESTES FASS

WEINEXPERTISE



**REBSORTE** Riesling

**QUALITÄTSSTUFE** Spätlese

**GESCHMACK** Trocken

**INHALT** 0,75 l

**VERSCHLUSS** Schraubverschluss

**ARTIKEL NR.** 15/1522

**HERKUNFT** Johannesberger Goldatzel

**BODENART**

Dünne Lehmschicht über Quarzit  
Fels und Geröll mit Tonschiefer

**WEINBERG**

Die Trauben sind gewachsen in unseren ältesten und besten Parzellen der Lage Goldatzel. Auf ca. 220m Höhe erreichen die Trauben hier erst relativ spät die volle Reife, bescheren uns dafür aber mit einem vielfältigen Strauß an Kräutern und feiner Mineralität.

**VINIFIKATION**

Bewährtes Handwerk, Begeisterung und Sensibilität formen unsere Weine im Keller. Nach der schonenden Pressung vergären die Moste in den traditionellen Stückfässern oder in Edelstahltanks. Dort ruhen sie dann bis zur Abfüllung im Frühjahr oder Sommer auf der eigenen Hefe.

**WEINBESCHREIBUNG**

Präzise und ausdrucksstark, nachhaltig am Gaumen, jugendlich mit strahlender Tiefe und Kraft. Ein grüner, schattiger, kristalliner Wein. Kühler blumiger Oolong und Orchidee. Tertiäre Minerallänge. Ein aristokratischer Riesling!

**TRINKREIFE** 2022 – 2045

**ENTHÄLT SULFITE** Ja

**ALKOHOLGEHALT** 12 %vol.

**TRINKTEMPERATUR** 8 - 12 °C

**TRINKEMPFEHLUNG**

Moderat würzige Küche, Tafelspitz, leicht gebratener Fisch.