

# 2021 JOHANNISBERGER HÖLLE KABINETT



WEINEXPERTISE

**REBSORTE** Riesling

**QUALITÄTSSTUFE** Kabinett

**GESCHMACK** Fruchtig

**INHALT** 0,75l

**VERSCHLUSS** Schraubverschluss

**ARTIKEL NR.** 9/0922

**HERKUNFT** Johannisberger 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 kräutrig, schließlich Feuerstein. Sehr mineralisch! Ein straffer Bau mit saftigem Säurezug. Sehr lange anhaltend, feine, zurückhaltende Süße, salzig im Abgang.

**TRINKREIFE** 2022 – 2042

**ENTHÄLT SULFITE** Ja

**ALKOHOLGEHALT** 9,5,0 %vol.

**TRINKTEMPERATUR** 8 - 12 °C

**TRINKEMPFEHLUNG**

Pasta mit Feigensauce, gegrillter Schweinebauch, geräucherter Lachs, Weichkäse