GOLDATZEL

2022 JOHANNISBERGER HÖLLE **KABINETT**

WEINEXPERTISE

REBSORTE Riesling

QUALITÄTSSTUFE Kabinett

GESCHMACK Fruchtig

INHALT 0,75 l

VERSCHLUSS Schraubverschluss

ARTIKEL NR. 9/0923

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 diese 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
Reife und rotbeeriger Duft, dann Kräuter, schließlich Feuerstein. Sehr mineralisch! Ein straffer Bau mit saftiger Säure. Feine, zurückhaltende Süße, salzig im Abgang.

TRINKREIFE 2023 – 2043

ENTHÄLT SULFITE Ja

ALKOHOLGEHALT 10,0 %vol.

TRINKTEMPERATUR 8 - 12 °C

TRINKEMPFEHLUNG
Pasta mit Feigensauce, gegrillter Schweinebauch, geräucherter Lachs, Weichkäse