

2023 JOHANNISBERGER GOLDATZEL AUSLESE



REBSORTE Riesling

QUALITÄTSSTUFE Auslese

GESCHMACK Edelsüss

INHALT 0,5 l

VERSCHLUSS Schraubverschluss

ARTIKEL NR. 20/2024

HERKUNFT Johannisberger Goldatzel

BODENART

Dünne Lehmschicht über Quarzit und Tonschiefer

WEINBERG

In einer besonderen Parzelle im obersten Teil der Lage gewachsen, haben wir im Jahr 2023 auf die Konzentration durch den Botrytispliz in den Beeren verzichtet. Gelesen wurde eine Kombination von hochreifen bis überreifen Beeren. Ziel ist es gewesen, dem späteren Wein auch bei hoher Süße eine maximale Frische und Leichtigkeit zu lassen.

VINIFIKATION

Bewährtes Handwerk, Begeisterung und Sensibilität formen unsere Weine im Keller. Nach der schonenden Pressung wurde der Most im Edelstahlfass vergoren und bis zur Flaschenfüllung im Frühjahr auf der Vollhefe ausgebaut.

WEINBESCHREIBUNG

Der Duft beginnt feifruchtig und wird begleitet von einem Strauß frischer Kräuter. Dominant bleibt auch im Mund der Waldmeister, sowie eine Spur reifer Orange. Der Abgang ist mineralisch und lebendig frisch.

TRINKREIFE 2025 – 2055

ENTHÄLT SULFITE Ja

ALKOHOLGEHALT 10,0 %vol.

TRINKTEMPERATUR 10-12 °C

TRINKEMPFEHLUNG

Jung als anregender Aperitif, oder mit etwas Reife zur Nachspeise. Besonders facettenreich mit einer Auswahl ebenso reifer Käsesorten.