



## Schloss Johannisberg

Schloss Johannisberg è una proprietà di 35 ettari, al massimo della classificazione, nel Rheingau. E' la più antica proprietà che produce Riesling al mondo (100% Riesling dal 1720).

### Schloss Johannisberg<sup>er</sup> Riesling Grünlack (Capsula Verde) Spätlese

---

---

#### Denominazione:

Rheingau - Riesling Spätlese Prädikatswein (*Prädikat = Vini con predicato, che indica il crescente grado di zuccherone nel mosto - in questo caso Spätlese, il secondo livello; provengono da zone definite, per questo sono simili ai vini DOC. Spätlese = Vendemmia tardiva*)

#### Terreni:

Il terreno è così composto: un primo strato di quarzite e loess e terriccio argilloso con ossido di ferro, su un sottosuolo di pura quarzite. Il tutto trattiene acqua e calore.

#### Viti:

Le viti sono piantate fra i 114 e i 182 mt. s.l.m. sul colle in monopolio che ha una pendenza del 45 % e guarda a sud. A nord le montagne boschive della catena del Taunus riparano il vigneto dai venti freddi; a sud il Reno protegge dagli eccessi della temperatura e dalle gelate e in autunno favorisce l'umidità e la conseguente formazione di muffa nobile. 5000 ceppi per ettaro.

#### Viticultura e Vinificazione:

Inerbimento per contrastare l'erosione del pendio. Non si utilizzano né insetticidi, né fertilizzanti chimici. Vendemmia manuale, ai primi di novembre. Le uve vengono portate in due cantine dove sono parzialmente diraspate e poi, senza pompaggi, pressate in modo soffice: quelle diraspate (la maggior parte) fanno ore di contatto con le bucce e poi lunghe sedimentazioni, prima di essere poste in tini di acciaio, dove fermentano a temperatura controllata; le uve non diraspate evitano il contatto con le bucce e i raspi e sono poste in grandi botti di legno, dove fermentano a temperatura di cantina e restano a lungo sui lieviti. In legno si usano solo lieviti naturali o spontanei.

#### Uve:

100 % Riesling

#### Analisi:

Alcol 7,0 % • 85,00 g/l zucchero residuo • 8 g/l acidità

#### Profilo degustativo:

Fruttato e grasso, con una buona struttura di base e una decisa componente minerale; ha note di pompelmo, pesca, ananas e rosa. Bella armonia e intensità, con un finale persistente..

#### Temperatura di servizio:

12°

#### Abbinamento:

Piatti speziati, anche della cucina Indiana, formaggio mature. Qualche dessert alla frutta.