



## 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 Rotlack (Capsula Rossa) Kabinett Trocken

---

---

#### Denominazione:

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

#### 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, a fine ottobre. 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 11,0 % • 7,00 g/l zucchero residuo • 6,8 g/l acidità

#### Profilo degustativo:

Riesling con acidità vibrante e delicati profumi di pesca bianca, mele rosse mature e fiori bianchi.

#### Temperatura di servizio:

9 - 10°

#### Abbinamento:

Pesce bollito, capesante e insalate di pesce.