

# TRENZ

WEINGUT SEIT 1670

JOHANNISBERG IM RHEINGAU



## 2020 Spätburgunder Blanc de Noirs

Terroir:	Sandiger Lehm   hohe Tagesdurchschnitts-Temperaturen durch Rheinnähe
Vinifikation:	Saftabzug von Spätburgundermaische   kühle Verj im Stahltank bei 14 °C   Ausbau im Stahltank
Verkostungsnotiz:	Blaubeere   Nektarine   Grapefruit
Herkunft:	Mittelheim   Oestrich-Winkel
Rebsorte:	Spätburgunder   selektive Handlese
Qualitätsstufe:	Qualitätswein
Geschmack:	feinherb
Alkohol:	12,5 Vol.%
Restzucker:	8,3 g/l
Gesamtsäure:	6,5 g/l
Flaschengröße:	750 ml
Bestellnummer:	2033

### 2020 | Qualitativ ein guter Jahrgang

Nach den historisch heißen Jahren 2018 und 2019 das dritte Jahr in Folge mit unterdurchschnittlichen Niederschlagsmengen und extremen Temperaturen. Nach ergiebigen Niederschlägen im Januar und Februar welche die Wasserreserven im Boden bedingt wieder auffüllen konnte, folgte ein warmes, sonniges Frühjahr. Dies führte zur zweitfrühesten Blüte seit Aufzeichnungsbeginn mit rund 16 Tage vor dem 30-jährigen Mittel. Dank des sonnigen und trockenen Spätsommers konnten hochreife und sehr gesunde Trauben geerntet werden. Aufgrund der hohen Temperaturen fand die Lese häufig in den frühen Morgenstunden statt, um die Trauben möglichst kühl in den Keller zu bekommen.

### Unsere Überzeugung | Tradition & Engagement

Unsere Weinberge befinden sich fast ausschließlich in und um Johannisberg, direkt am Fuße des hohen Taunus gelegen. Geologisch betrachtet haben wir Weinbergslagen mit einzigartigem Charakter. Unter einer 20 Zentimeter Erdauflage befindet sich der reine Taunusquarzit. Unsere Alten Reben wurzeln hier extrem tief und versorgen sich mit hoch mineralisiertem Grundwasser. Konstante Westwinde, die über das Johannisberger Plateau wehen, sorgen auch in schwierigen und regnerischen Jahren für ein schnelles Abtrocknen und kerngesunde Trauben. Das führt zu unverwechselbar frischen, verspielten sowie saftig filigranen Spitzenrieslingen. Weinbergslagen wie die Johannisberger Hölle oder der Johannisberger Vogelsang sind daher einzigartig in ihrer Struktur.