

TRENZ

WEINGUT SEIT 1670

JOHANNISBERG IM RHEINGAU



2010 Johannisberger Hölle Riesling Auslese

Terroir:	Taunusquarzit Löss thermische Winde
Vinifikation:	Ganztraubenpressung Vergärung im Stahltank bei 11 °C - 12 °C
Verkostungsnotiz:	Quitte Birne Honig Litschi
Herkunft:	Johannisberger Hölle höchstgelegene Lage des Weinguts
Rebsorte:	Riesling 40 Jahre alte Rebstöcke selektive Handlese
Qualitätsstufe:	Auslese
Geschmack:	edelsüß
Restzucker:	102,00 g/l
Gesamtsäure:	11,6 g/l
Flaschengröße:	375 ml
Bestellnummer:	1026

Weinjahr 2010

Ein langer, schneereicher Winter und ein recht kaltes Frühjahr verzögerten den Austrieb auf Ende April. Auch während der Blüte im Juni verlangsamten die kühlen Temperaturen die vegetative Entwicklung und führten zu Verrieselungen. Durch die anhaltenden Niederschläge im Sommer reiften die Trauben nur sehr langsam. Trotz des durchwachsenen Wetters gelangen sehr charaktervolle Weine, mit einer klaren Säurestruktur und Tiefgang. Nicht nur wegen der geringen Erntemenge war dieser Jahrgang eine Herausforderung, bei der die Winzer all ihre Fähigkeiten unter Beweis stellen konnten.

Unsere Überzeugung | Tradition & Engagement

Als hier in Johannisberg im Jahr 1775 die Spätlese entdeckt wurde, war unsere Familie schon seit 105 Jahren mit Leib und Seele Winzer. Für uns kein Grund, sich auf der Tradition auszuruhen. Durch sorgsame Pflege der Weinberge und stark zurück geschnittene Reben erhöhen sich Extrakt und Mostgewicht. Eine späte und selektive Lese per Hand sowie die behutsame Pressung der Trauben optimieren die Qualität des Traubensaftes. Moderne Kellertechnik und langsame Kaltvergärung führen dann zu frischen, fruchtigen und gehaltvollen Spitzenweinen. Unsere 25 Hektar Weinberge bestehen aus 83% Riesling, 12% Pinot Noir, 3% Weißburgunder und 2% weitere Sorten.