

TRENZ

WEINGUT SEIT 1670

JOHANNISBERG IM RHEINGAU



2011 Johannisberger Hölle Riesling TBA

Terroir:	Taunusquarzit Löss thermische Winde
Vinifikation:	Ganztraubenpressung Vergärung im Stahltank bei 11 °C - 12 °C
Verkostungsnotiz:	Quitte Birne Honig
Herkunft:	Johannisberger Hölle höchstgelegene Lage des Weinguts
Rebsorte:	Riesling 40 Jahre alte Rebstöcke selektive Handlese
Qualitätsstufe:	Trockenbeerenauslese
Geschmack:	edelsüß
Alkohol:	9,0 Vol. %
Restzucker:	209,45 g/l
Gesamtsäure:	12,3 g/l
Flaschengröße:	375 ml
Bestellnummer:	1128

Weinjahr 2011

Dieses Jahr war geprägt von Extremen: zunächst ein extrem warmer und trockener Frühling sowie eine sehr frühe Blüte im Vergleich zum langjährigen Mittel, gefolgt von Spätfrost und Hagel im Mai. Anschließend bekamen wir einen verregneten Sommer. Der Herbst zeigte sich dann in seiner vollen Pracht. Die warmen Septemberwochen ermöglichten eine langsame Reife der Trauben. Insgesamt zeigt sich dieser Jahrgang ausgesprochen kräftig und fruchtig, mit einer mittleren Säurestruktur.

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.