

TRENZ

WEINGUT SEIT 1670

JOHANNISBERG IM RHEINGAU



2017 Rudesheimer Magdalenenkreuz Riesling Spätlese FEINHERB

Terroir:	Löss Quarzit Schiefereinlagerung
Vinifikation:	Ganztraubenpressung 80% kühle Vergärung im Stahltank bei 15 °C - 16 °C 20% Spontanvergärung im Holzfass
Verkostungsnotiz:	Blutorange roter Apfel Litschi
Herkunft:	Rudesheimer Magdalenenkreuz unterhalb Kloster St. Hildegardis
Rebsorte:	Riesling 40 Jahre alte Rebstöcke selektive Handlese
Qualitätsstufe:	Spätlese
Geschmack:	feinherb
Alkohol:	11,5 Vol. %
Restzucker:	17,4 g/l
Gesamtsäure:	7,7 g/l
Optimale Trinktemperatur:	10 °C - 13 °C
Flaschengröße:	750 ml
Bestellnummer:	1716

2017 | Ein Jahrgang der Fingerspitzengefühl verlangte!

Das Jahr 2017 hat uns wieder vor einige Herausforderungen gestellt. Zunächst einmal fing es sehr kalt an mit Temperaturen bis minus 10 Grad Celsius. Doch bald schon wurde es sehr viel wärmer, fast zu warm. Die Monate Februar, März und die ersten Apriltage waren so warm, dass wir bereits im Frühjahr einen Vegetationsvorsprung von 14 Tagen verzeichneten. In der Nacht zum 24. April trat dann der gefürchtete Spätfrost ein und reduzierte über Nacht den Ertrag schlagartig um 20%. Ab Mitte Mai wurde es sommerlich und Anfang Juni setzte die Blüte ein. Mit Beginn des ersten Tages im August gab es die nächste Schrecksekunde. Ein heftiges Gewitter mit Sturmböen und Hagel streifte Johannisberg und zog über den gesamten mittleren und vorderen Rheingau. In der Nacht sind wir mit einem blauen Auge davongekommen. Es folgten langanhaltende Regenfälle und eine damit einhergehende frühe Lese. Eine minutiöse und akribische Laubwandaarbeit waren in diesem Jahr der Schlüssel zum Erfolg. Selektive Handlese brachten auch in diesem Jahr wieder fische, fruchtige und hochkonzentrierte Weine hervor. Die Qualitäten sind sehr gut, lediglich der Ertrag war mit knapp 30% weniger Most als im Vorjahr ein spürbarer Dämpfer.

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.