

TRENZ

WEINGUT SEIT 1670

JOHANNISBERG IM RHEINGAU



2016 Johannisberger Riesling Kabinett RESTSÜSS

Terroir:	Skelettreicher Boden 30% Hangneigung
Vinifikation:	Ganztraubenpressung kühle Vergärung im Stahltank bei 13 °C - 14 °C Ausbau im Stahltank
Verkostungsnotiz:	Melisse reife Birne Granatapfel
Herkunft:	Johannisberg Rheingau
Rebsorte:	Riesling selektive Handlese
Qualitätsstufe:	Kabinett
Geschmack:	restsüss
Alkohol:	9,0 Vol. %
Restzucker:	53,8 g/l
Gesamtsäure:	8,5 g/l
Flaschengröße:	750 ml
Bestellnummer:	1624

2016 | Ein Jahrgang mit wunderbar ausgewogenen Weinen

Das Jahr 2016 begann mit einem warmen Winter während der kühle März zu einem vergleichsweise späten Austrieb Ende April führte. Ab Mitte Mai kam es zu ungewöhnlich großen Niederschlagsmengen, welche die volle Konzentration auf unsere Weinberge lenkte. Der Arbeitsaufwand wurde verdreifacht, um eine Infektion mit falschem Mehltau zu verhindern. Auch dank unserer hochgelegenen Weinberge, die von permanenten Westwinden sehr gut durchlüftet sind, hatten wir kaum Pilzinfektionen. Hohe Temperaturen im August und vor allem September sorgten für eine gleichmäßige Reife der Trauben und eine langsame Lese von mehr als sechs Wochen.

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.