TRENZ

WEINGUT SEIT 1670

JOHANNISBERG IM RHEINGAU

2018 Johannisberg ALTE REBEN Riesling

Terroir:	Lehm | Loess | Taunus-Quarzit
Vinifikation:	Ganztraubenpressung 70 % Vergärung im Edelstahltank bei 12 °C - 14 °C 30 % Spontanvergärung in Holzfässern
Verkostungsnotiz:	Mango | mediterrane Kräuter | Orange
Herkunft:	Hölle | Vogelsang | Johannisberg im Rheingau
Rebsorte:	Riesling | 65 Jahre alte Reben | Selektive Handlese
Qualitätsstufe:	Qualitätswein
Geschmack:	trocken
Alkohol:	12,5 Vol. %
Restzucker:	7,5 g/l
Gesamtsäure:	7,2 g/l
Flaschengröße:	750 ml
Bestellnummer:	1807

2018 | Ein Jahrgang für die Ewigkeit!

Das Jahr 2018 wird wohl als eines der wärmsten, je gemessenen Jahre in die Geschichte eingehen, zumindest aus heutiger Sicht mit Blick auf die ersten 10 Monate. Anfang April stiegen die Temperaturen kräftig an und erreichten bis in den September hinein fast durchgängig hochsommerliche Werte. In den Monaten Juli und August herrschten fast ausschließlich Temperaturen von 30-35°C mit kaum Niederschlag und auch die Nachttemperaturen sanken meist nur auf Werte um 20°C ab. Die Rebe, als tiefwurzelnde Kulturpflanze, ist an solche Wetter-extreme sehr viel besser angepasst als andere Agrar-pflanzen. Unser Hauptaugenmerk galt daher unseren Jungfeldern mit nicht ausreichend tiefem Wurzelwerk. Hier mussten wir oft und viel bewässern und die Trockenheit bekämpfen. Die meisten unserer Rebflächen sind über 30 Jahre alt. Hier wurzeln die Reben tief, sind regenwasserunabhängig und profitierten enorm von den heißen Temperaturen. Der Jahrgang 2018 spiegelt das gesamte Aromen-spektrum unserer Rieslinge wider, von verspielten mineralischen Rieslingen bis hin zu kraftvollen erdigen Vertretern. Wir haben frische Kabinett Rieslinge, aber auch extraktreiche Spätlesen im Weinkeller. Es ist ein Ausnahmejahrgang mit hohem Lagerungs-potential. Ein Jahrgang für die Ewigkeit!

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.