

SCHLOSS JOHANNISBERG

60,00\$

* Prix de détail suggéré

Schloss Johannisberg Grunlack Spatlese 2020

	Code produit	14434344
	Prix licencié	52.06\$
	Conditionnement	6x750ml
	Type d'approvisionnement	SAQ Spécialité par lot
	Statut	Disponible
	Type de produit	Vin de Table
	Pays	Allemagne
	Désignation réglementée	Landwein
	Région	Rheingauer
	Cépage(s)	Riesling 100 %
	Pourcentage d'alcool	8%
	Couleur	Blanc
	Taux de sucre	70
	Fermeture	Liège

INFORMATION SUR LE DOMAINE

Johannisberg se distingue du doux paysage de la Rheingau. C'est le noyau d'une grande culture viticole qui s'étend bien au-delà des frontières de la région. Avec son apparence simple, ses lignes droites et sans aucun soupçon de splendeur, le château domine la colline de vignes d'une majestuosité tranquille - un symbole de Rheingau d'un mode de vie qui a inclus des joies et des plaisirs, mais également gardé son équilibre.

NOTES DE DÉGUSTATION

Robe jaune or pâle aux reflets verdâtres. Arôme complexe de fruits exotiques tels que l'ananas frais et la mangue, ainsi que de fruits à noyau tels que la nectarine et la pêche. Notes florales de fleurs blanches. En bouche, corps riche avec les arômes présents du nez et un piquant différencié des vendanges tardives. Élégant et dense avec une acidité racée et une douceur bien intégrée.

NOTES SUR LE PRODUIT

Au cours d'une autre année très chaude consécutive, les températures des mois ensoleillés étaient à nouveau supérieures à la moyenne à long terme. Un bourgeonnement précoce de la végétation combiné à une floraison précoce a provoqué un début de récolte plus de 14 jours plus tôt. Des baies saines et mûres de couleur jaune d'or avec un potentiel énorme. Ainsi, le millésime 2020 suit parfaitement les millésimes précédents.

ÉLABORATION DU PRODUIT

Vendange manuelle et pression douce.

Fermentation 90% en inox et 10% en fût de bois

– 1200 l (bois de nos propres chênes « Schloss Johannisberg »).

Elevage sur levure fine jusqu'à la mise en bouteille.

