



Schloss Johannisberg

Issu des coteaux historiques entourant le château de Johannisberg, ce Riesling conjugue générosité fruitée et fraîcheur minérale, offrant une entrée animante dans l'univers du domaine.



SCHLOSS JOHANNISBERG



Gelblack Riesling Trocken 2023

Rheingau, Allemagne

Région et vignobles

Le Rheingau est l'une des régions viticoles les plus prestigieuses d'Allemagne, déployée sur la rive nord du Rhin, là où le fleuve infléchit vers l'est. Ses vignobles profitent d'expositions **plein sud**, d'un drainage optimal et de l'effet modérateur du fleuve, qui reflète la lumière et tempère les extrêmes. Les sols, dominés par le quartzite, le loam, le loess et parfois l'ardoise, donnent des Rieslings d'une grande pureté aromatique et d'une élégance minérale.

Schloss Johannisberg est un **monopole de 50 hectares**, en amphithéâtre autour du château, en terrasses descendant directement vers le Rhin. Ses sols de **quartzite du Taunus**, loam fertile et loess, enrichis d'oxydes de fer, confèrent aux vins profondeur et fraîcheur. Planté exclusivement en Riesling depuis 1720, le domaine est un lieu emblématique de l'histoire du cépage et de la naissance des classifications Prädikat.

Vinification

Gelblack Riesling Trocken 2023 est élaboré à partir de **100 % Riesling vendangé à la main** dans le vignoble du château. Les grappes sont pressées délicatement pour préserver pureté et précision aromatique. La fermentation se déroule pour **80 % en cuves inox** et pour **20 % en grands foudres de 1 200 L**, façonnés dans le chêne du domaine, alliant fraîcheur et subtile rondeur texturale.

Profil analytique : **12,5 % vol.**, **8,2 g/L de sucres résiduels**, **6,8 g/L d'acidité totale**. L'équilibre entre acidité vive et légère douceur fruitée signe un style sec, sapide et convivial. Le millésime 2023, marqué par des pluies fréquentes et de fortes pressions sanitaires, a nécessité une sélection rigoureuse ; les raisins récoltés, sains et mûrs, ont donné des vins équilibrés et animés par une acidité dynamique.

Notes de dégustation

- **Couleur** : Jaune citron brillant aux reflets verts.
- **Nez** : Pêche de vigne, abricot, pomme jaune, avec des touches de romarin, de menthe et un zeste d'agrumes.
- **Bouche** : Fraîche, juteuse et équilibrée ; acidité croquante, douceur fruitée subtile, notes herbacées et finale citronnée-grapefruit, délicatement minérale.

Alcool : 12,50 %

Composition: 100% Riesling



VOYAGEURS DU VIN

DISTRIBUE PAR

WWW.VOYAGEURSDUVIN.COM



SCHLOSS JOHANNISBERG

Gelblack Riesling Trocken 2023

Le saviez-vous ?

Le **Gelblack (sceau jaune)** symbolise depuis longtemps les Rieslings secs de Schloss Johannisberg. L'estate fut l'un des premiers au monde à introduire un système de couleurs sur ses capsules pour distinguer les styles, du sec au liquoreux, facilitant la lecture des vins pour les amateurs.

Accords mets-vins

- **Suprême de pintade au taboulé et dip aux herbes** : les notes herbacées du vin résonnent avec le plat, l'acidité équilibre la richesse.
- **Truite grillée au citron et aux herbes** : agrumes et minéralité soulignent la délicatesse du poisson.
- **Poulet rôti aux légumes racines** : les fruits jaunes et les nuances herbacées s'accordent aux saveurs du rôti.
- **Pâtes aux légumes, huile d'olive et herbes fraîches** : l'acidité dynamise le plat et la douceur fruitée souligne la fraîcheur végétale.



Robert Parker (RP) : **91 Points** (2023)

The 2023 Schloss Johannisberg Gelblack Riesling Trocken is clear, fresh and savory on the characterful nose that already represents the Schloss Johannisberg terroir. Elegant, refined and juicy on the palate, this is a balanced dry Riesling that is nevertheless round and charming and develops an intense and well-concentrated finish. 12.5% stated alcohol. Natural cork. Tasted at the domaine in August 2024.



VOYAGEURS DU VIN

DISTRIBUE PAR

WWW.VOYAGEURSDUVIN.COM