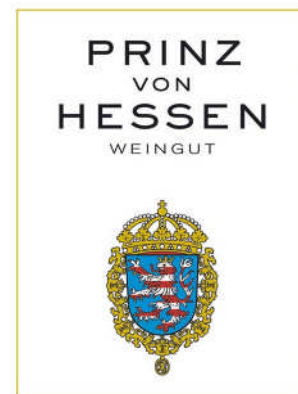


**Johannisberger Klaus  
Riesling Kabinett trocken  
2008**



*Johannisberg im Rheingau*

Traubenerzeugung	Die Trauben für diesen besonders filigranen Wein stammen aus der Weinbergs-lage Johannisberger Klaus. Die nach Süden gelegene Lage hat einen tiefgründigen, kalkhaltigen Lössboden, der örtlich von Grundwasser beeinflusst wird und kiesig ist. Bedingt durch seine geschützte südliche Lage und warme Böden gedeihen hier besonders feinfruchtige, elegante Weine, die sehr gehaltvoll sind und ihre feine Note nach ein bis zwei Jahren zeigen.
Weinbereitung	Die Weinernte fand Ende September bis Ende Oktober statt. Um die feine Frucht des Weines zu erzielen wurde eine intensive negativ Selektion nicht geeigneter Trauben durchgeführt. Im Kelterhaus des Weingutes wurden die Trauben dann schonend gepresst. Die Vergärung fand ausschließlich in gekühlten Edelstahl-tanks statt, was wiederum die Frische und die Fruchtigkeit des Weines be-fördert. Deutlich bemerkbar macht sich das längere Weinhefelerager, die Aromatik der Weine ist intensiver, das Geschmacksbild harmonisch und angenehm weich.
Der Jahrgang 2008	Nach einem milden Winter begann der Austrieb Ende April. Der Mai lag bezüglich Wärme und Sonnenschein auf Juni-Niveau, was die Rebentwicklung vorantrieb. Es war eine sehr kurze Spanne von Austrieb bis Blühbeginn beim Riesling und die Laubarbeiten forderten uns viel ab. Den willkommenen Niederschlägen im Juni folgte dann noch viel Regen im Juli und August, ein trüber und kühler September brachte die Reifeentwicklung der Trauben nur zögernd voran. Die Weinlese begann Anfang Oktober mit stetem Wechsel von Regentagen und ruhi-gem Herbstwetter. Es verlangte schon Nervenstärke, die Weinlese nach „hinten“ zu ziehen, letztlich wurde diese jedoch mit Weinen gehobener Güte, schlank, spritzig mit frischer Fruchtsäure und feinen, sortentypischen Fruchtaromen, be-lohnt.
Verprobungsnotizen	Ein Wein mit einer hellgelben Farbe mit leicht grünlichen Reflexen. Im Duftbild zeigen sich sehr ausgeprägte, klassische Riesling-Aromen, die zarte Zitrus- und feine Mirabellennoten hervorbringen. Dieser Riesling überzeugt mit einem ele-ganten Körper, einem frischen Geschmack und einer überaus angenehmen Länge
Auszeichnungen	Riesling du Monde 2010: SILBER
Analyse	Alkohol: 11,5 %vol. Säure: 7,9 g/l Restzucker: 7,3 g/l Serviertemperatur 12° C bis 15° C Art. Nr. 0820

Grund 1, D-65366 Johannisberg  
TELEFON 06722-40918-0 TELEFAX 06722-40918-20  
e-Mail: weingut@prinz-von-hessen.de  
www.prinz-von-hessen.de  
Bankverbindung: Rheingauer Volksbank, Geisenheim,  
BLZ 510 915 00, Kto.-Nr. 11223

