



Schloss Johannisberg



SCHLOSS JOHANNISBERG Gelblack Q.b.A.

Riesling, Rheingau

Proceso de Elaboración:

Se elabora a partir de la variedad Riesling procedente de viñas de la ribera del Rin.

Nota de Cata:

De color pajizo con reflejos verdosos se muestra muy brillante. En nariz, destacan aromas a melocotón maduro, manzana y mango que también encontramos en boca, lo que le aporta un carácter afrutado e intenso destacando un ligero dulzor que lo equilibra.

Datos analíticos:

Grado Alcohólico: 13,0 % vol.

Acidez: 7,3 gr/l

Azúcares: 13,9 gr/l

Recomendaciones:

Servir frío entre 10 - 12° C enfriándolo lentamente en una cubitera o en la parte inferior de la nevera, utilizar copa alta de cristal fino y transparente, tipo tulipán de boca ancha.

Maridajes:

Combina a la perfección con mariscos y pescados.

