



Schloss Johannisberg



SCHLOSS JOHANNISBERG

Rotlack

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 amarillo brillante con reflejos plateados, este Riesling desprende elegancia y ligereza. Con notas agradables a fruta fresca, manzana verde, limón maduro, albaricoque y melocotón y también recuerdos de hierbabuena. En boca se encuentra muy complejo, con especies delicadas y expresión mineral y en nariz refleja fielmente lo que encontramos en el paladar.

Datos analíticos:

Grado Alcohólico: 11,0 % vol.

Acidez: 6,7 gr/l

Azúcares: 17,3 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 la cocina especiada ligeramente.

