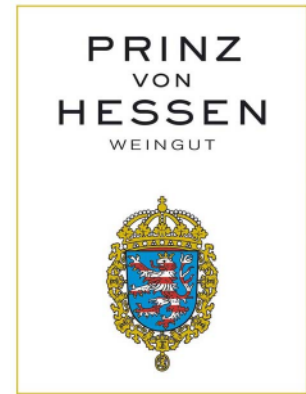


**Johannisberger Klaus
Riesling Trockenbeerenauslese
2009**



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 Oktober statt. Um die feine Frucht des Weines zu erzielen wurden die Trauben für diesen außergewöhnlichen Wein mehrfach von Hand selektiert. Die daraus resultierend kleine Menge Trauben wurde im Kelterhaus des Weingutes gesondert und extrem schonend abgepresst. Die Vergärung und der individuelle Ausbau fand ausschließlich in kleinen und gekühlten Edelstahlbehältern statt. |
| Der Jahrgang 2009 | Den relativ strengen und langen Winter haben die Weinberge des Weingutes PRINZ VON HESSEN ohne größere Frostschäden überstanden, der Austrieb des Rieslings begann Mitte April 2009. Die Monate April und Mai brachten reichlich Wärme, so dass der Riesling schon am 1. Juni blühte - vierzehn Tage vor dem üblichen Datum. Eine fachgerechte Entblätterung und das Entfernen von Doppeltrieben haben sehr dazu beigetragen, dass die Trauben gesund blieben. Bei überwiegend strahlendem Sonnenschein ernteten die Helfer Rieslingtrauben mit Mostgewichten von 85 °Oe bis über 200 °Oe. Die Erntemenge liegt rund 20% unter dem langjährigen Mittel. Ergebnisse der gesunden Trauben sind Weine gehobener Güte, saftig, spritzig. |
| Verprobungsnotizen | Eine honigfarbene Trockenbeerenauslese, die durch ihre Frucht den Genießer fasziniert. Das Aroma des Weines wird geprägt von weißem Pfirsich, Mango und Birne. Eine feingliedrige Säure balanciert den edelsüßen Wein. Am Gaumen gesellen sich Mandelaromen hinzu, die wunderschön harmonieren. Intensiver und langer Nachhall. |
| Analyse | Alkohol: 6,5% vol. Säure: 7,7 g/l Restzucker: 305 g/l Serviertemperatur 8° C bis 10° C Art. Nr. 0954-k |

Grund I, 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

