



WEINGUT SCHLOSS JOHANNISBERG

Ein Wein, der Berge versetzt. „Mon Dieu! Wenn ich doch so viel Glauben in mir hätte, dass ich Berge versetzen könnte – der Johannisberg wäre just derjenige Berg, den ich mir überall nachkommen liebe“, soll Heinrich Heine einmal über den Weinberg gesagt haben, dessen Rieslinge zu seiner Zeit als die besten und gehaltvollsten des gesamten Rheingaus galten.

SCHLOSS JOHANNISBERG

Mit einer modernisierten Vinifizierung, die die Ausbildung komplexer Fruchtaromen fördert, hat der Wein von Schloss Johannisberg heute seinen alten Platz in der Spitzengruppe des Rheingaus wiedergewonnen. Er gilt unter Kennern als der Inbegriff des Rheingauer Rieslings: Vielschichtige Frucht und Würze vereinigen sich mit Eleganz und Delikatesse. Dabei ist er ausgesprochen nachhaltig und langlebig.

Die Weinberglage Schloss Johannisberg befindet sich zum größten Teil auf einem für Rheingauer Verhältnisse sehr steilen Quarzit-Hügel. Der untere Teil beginnt auf 114 Metern Höhe über dem Meeresspiegel, die oberste Terrasse liegt auf knapp 182 Metern. Der Boden besteht aus mittel- bis tiefgründigem Löss und Lösslehm, der sich mit eisenoxidhaltigem Schiefer und dem Quarzit des Untergrundes mischt. Aus diesem Boden ziehen die Reben ihren einzigartigen Geschmack, der das Weingut Schloss Johannisberg neben drei anderen deutschen Gütern zu den 30 besten der Welt gemacht hat.

Der Johannisberg liegt exakt auf dem 50. Breitengrad. Eine Stele im Weinberg zeigt seinen genauen Verlauf. Die Witterungsverhältnisse werden im Schloss Johannisberg seit über 100 Jahren dokumentiert. Diese Aufzeichnungen belegen, dass im Winter die Temperatur selten unter den Gefrierpunkt fällt. Das Klima wird durch den Rhein reguliert, der hier bis zu einen Kilometer breit ist. Im Herbst erhöht die Nähe des Rheins auch die Luftfeuchtigkeit und



fördert damit die Produktion der Edel-
fäule Botrytis. Aus diesen Gründen sind
Eisweine wie der Riesling Blaulack eine
Seltenheit, da Eiswein nur aus nicht be-
fallenen Trauben hergestellt wird. Im
Gegenzug ist aber auch extreme Hitze
im Sommer außergewöhnlich.

Von den 35 Hektar Weinbergs-
fläche stehen regelmäßig 32 Hektar im
Ertrag – ausschließlich Riesling mit einer
Stockdichte von rund 5 000 je Hek-
tar. Der Durchschnittsertrag der letzten
zwanzig Jahre liegt bei 67 Hektolitern je
Hektar. Zur Erzielung der höchsten Prä-
dikate sind bestimmte Parzellen von
Schloss Johannisberg prädestiniert: Der
westliche Schlossberg erbringt edelsüße
Weine bis zur Trockenbeerenauslese,
während der obere östliche Berg – an-
gesichts seiner niedrigen Luftfeuchtig-
keit – zur Erzeugung der Eisweine qua-
lifiziert ist.

Gelesen wird der Wein – aus-
schließlich von Hand – in der Regel von
der ersten Oktoberhälfte an. Die Trau-
ben werden schonend gepresst. Der
Most verbleibt drei Tage lang im Gär-
behälter, bevor die alkoholische Gärung,

die bei Temperaturen um achtzehn Grad
vier bis fünf Wochen dauert, in Gang
gesetzt wird. Die Weine werden in
großen Holzfässern im 900 Jahre alten
Schlosskeller ausgebaut.

So auch der Riesling Blaulack Eis-
wein aus dem Jahr 2005. Dieser Jahr-
hundert-Eiswein beeindruckt durch sein
zartes Bernsteinengelb. Zuerst dominiert
ein gehaltvolles Sultaninenbukett, im
Mund entwickeln sich Aromen von
reifer Birne mit einer Andeutung von
Beeren und Karamell. Der Geschmack ist
opulent, begleitet von einer milden
Säure; der Nachhall ist imposant. Ein
Wein, der ganz nach Heines Geschmack
sein dürfte – zum Berge versetzen.

Weintipp aus
dem Buch:

**100 Meisterwerke
des Weines –
Deutschland**

Hrsg. Ralf Frenzel
Tre Torri Verlag

