

TRENZ

WEINGUT SEIT 1670

JOHANNISBERG IM RHEINGAU



soil & soul handcrafted Riesling GIN

Alkohol: 44,0 Vol. %

Flaschengröße: 50 ml

Bestellnummer: 1178

Seit November 2016 stellen wir in Zusammenarbeit mit der Birkenhof Brennerei aus dem Westerwald einen handgefertigten Riesling GIN her. Zu dem Bio Wacholder aus der Toskana werden die Botanicals Grapefruit, Kumquat und rosa Pfefferbeeren destilliert. Der GIN reift sechs Monate in Barriquefässern, in denen zuvor unsere Johannisberg Riesling ALTE REBEN vinifiziert wurde. Zusätzlich erhält der GIN eine Johannisberger Vogelsang Riesling Spätlese Infusion indem die Fässer regelmäßig mit dem Riesling begefüllt werden. Das Künstleretikett wurde von dem Rheingauer Maler und Grafiker Michael Apitz handgezeichnet.

Unsere Überzeugung | Tradition & Engagement

Als hier in Johannisberg im Jahr 1775 die Spätlese entdeckt wurde, war unsere Familie schon seit 105 Jahren mit Leib und Seele Winzer. Für uns kein Grund, sich auf der Tradition auszuruhen. Durch sorgsame Pflege der Weinberge und stark zurück geschnittene Reben erhöhen sich Extrakt und Mostgewicht. Eine späte und selektive Lese per Hand sowie die behutsame Pressung der Trauben optimieren die Qualität des Traubensaftes. Moderne Kellertechnik und langsame Kaltvergärung führen dann zu frischen, fruchtigen und gehaltvollen Spitzenweinen. Unsere 25 Hektar Weinberge bestehen aus 83% Riesling, 12% Pinot Noir, 3% Weißburgunder und 2% weitere Sorten.