PRESSMEDDELANDE 2016-05-??

Legendariskt Rieslingvin vinnare i   
Vinordic Wine Challenge

**Schloss Johannisberg Rotlack Kabinett bjuder på mjuk smak med fina toner av citrusfrukt och attraktiv syra – och inte minst en gedigen historia. Nyligen utsågs Rieslingvinet till vinnare i Vinordic Wine Challenge i kategorin 200 kronor och uppåt.**

Slottet Schloss Johannisberg, från vilket Schloss Johannisberg Rotlack Kabinett kommer ifrån, är på inget sätt noviser på Riesling. Faktum är att vinhuset är en av de äldsta producenterna i världen av just Rieslingvin. Historien sträcker sig ända tillbaka till 1720 då Rieslingdruvor planterades på all mark som tillhörde slottet. Schloss Johannisberg hade dock vid den här tiden producerat vin i många århundraden. Faktum är att det finns dokumentation av vinodlingar i området redan på 800-talet.

1716 hamnade slottet i prinsen av Fuldas ägo och alltsedan dess har egendomen producerat några av världens bästa Rieslingviner. Det är också tack vare prinsen av Fulda som begreppet och vinstilen ”Spätlese”, vilket betyder sen skörd, kom till. Historien berättar att sändebudet, som årligen beordrades till Fulda med det officiella godkännandet att påbörja skörden, kom flera veckor sent. När budet slutligen kom till Schloss Johannisberg med intyget om godkännandet, hade hela skörden blivit angripen av mögelsvampen Botrytis cinerea. Trots det valde den modige vinmakaren att skörda druvorna och göra vin av dem, vilket resulterade i en ny vinstil, ”Spätlese”.

Kanske är det historiens vingslag, i kombination med doft och smak, som föll Sveriges mest namnkunniga vinskribenter i smaken. Nyligen prisades nämligen Schloss Johannisberg Rotlack Kabinett i Vinordic Wine Challenge i kategorin 200 kronor och uppåt. Tävlingen genomförs som en blindprovning där några av Sveriges mest namnkunniga vinskribenter korar de mest prisvärda vinerna.

Schloss Johannisberg Rotlack Kabinett är ett torrt vin av 100 procent Rieslingdruvor från egendomen. Vinet har macererats under fem månader och sedan har 30 procent av vinet legat på 1200 liters ekfat. Schloss Johannisberg Rotlack Kabinett har en ung och frisk doft med toner av passionsfrukt, örter och en subtil blommighet. Smaken är mjuk med fina toner av citrusfrukt och pigg syra. Vinet passar fint ihop med rätter av lätt kryddad vit fisk, så som ångkokt torskrygg med gräslökskräm.

**Namn:** Schloss Johannisberg Rotlack Kabinett

**Artikelnummer:** 73665

**Pris:** 239:-

**Volym:** 750 ml

**Alkoholhalt:** 11,5 % vol.

**Kontaktpersoner**



**Tove Holmgren**

Marketing Assistant

[tove.holmgren@henkell-sverige.se](mailto:tove.holmgren@henkell-sverige.se)

**Jennie Henriksson**

Commercial Manager

[jennie.henriksson@henkell-sverige.se](mailto:jennie.henriksson@henkell-sverige.se)

**För högupplösta bilder:** www.mynewsdesk.com/se/henkell-co-sverige

*Henkell & Co Sverige AB startades 2011 och är en av marknadsledarna i Sverige inom segmentet mousserande vin. Företaget ingår i tyska dryckeskoncernen Henkell & Co. Sektkellerei KG som har dotterbolag och produktionsanläggningar i 24 länder. Henkell & Co Sverige har sitt kontor i Värtahamnen i Stockholm och marknadsför och säljer viner till Systembolaget och restauranggrossister. I portföljen finns flera kända varumärken, bl.a. Chapel Hill, Mionetto, 50° Riesling, Törley, Henkell Trocken, Alfred Gratien och Schloss Johannisberg.*