



2021 Brauneberger Juffer Riesling Kabinett

Herkunft:	Schiefer-Steillage
Trinktemperatur:	10 - 12 °C
lagerfähig bis:	2028
Analytische Werte:	R.S. 29,5 g/l; Säure 7,3 g/l Alk. 10%

Weinbeschreibung: Helles Gold von strahlender Brillanz; Bukett nach weißen Rosen und Walderdbeeren. Im Geschmack eine fruchtsüße Ouvertüre von Weinbergspfirsich mit einem Hauch Limone. Der tänzerisch leichte Körper wird begleitet von mineralischen Komponenten und einer fruchtbetonten Säure. Exotische Frucht-aromen von Papaya und Ananas spielen die erste Geige und begleiten zu einem facettenreichen Finale von fruchtiger, animierender Länge.

Trinkempfehlung: Zur gegrillten Kürbisschnitte mit einem Hauch Zimt und gebratenem Kalbsmedaillon, zu einem Mango-Chili-Ragout mit kross gebratenen Langustinen, zu Aprikosen in Thymianbutter auf gratiniertem Ziegenkäse mit Honigsauce, zu Birnen-Carpaccio mit gezflamtem Gorgonzola, Ruccola und gerösteten Pinienkernen.

Lagenbeschreibung: Der größte Teil des "braunen Berges" war früher im Besitz der Töchter des kurpfälzischen Kammerherrn. Somit kamen die meisten Weine dieses steilen Schieferberges aus den Kellern der "Juffern" und wurden kurzerhand "Juffer-Weine" genannt.

Mit ihren 31 ha gehörte die Brauneberger Juffer schon immer zu den Spitzenlagen der Mosel. Der braune, eisenhaltige Schiefer und die reine Südausrichtung der Lage schaffen hier ein Mikroklima, das ausgesprochen günstig für den anspruchsvollen Riesling ist.

Paulinshof