



2021 Brauneberger Juffer-Sonnenuhr Riesling Spätlese trocken

Herkunft:	Schiefer-Steillage
Trinktemperatur:	10 - 12 °C
lagerfähig bis:	2027
Analytische Werte:	R.S. 8,7 g/l; Säure 7,8 g/l Alk. 12,2 %

Weinbeschreibung: Strahlendes Gelbgold, fruchtiges Bukett nach Weinbergspfirsich und Mirabelle. Mineralisch geprägter, saftiger Gaumenauftakt, trockenes Geschmacksprofil, aber gleichzeitig viel Schmelz und ein harmonisches Zusammenspiel von fruchtiger Säure und moderatem Alkoholgehalt. Herbwürzige Aromen von exotischen Früchten wie Feige und Papaya spiegeln sich abwechselnd mit Walderdbeere und begleiten zu einem sehr langen facettenreichen Nachhall.

Trinkempfehlung: Zu Ceviche vom Wolfsbarsch mit jungem Koriander und Olivenöl-Limonen-Marinade, zu Ravioli von Sofrano und Ricotta an gegrillten Kirschtomaten mit Limonen-Basilikumschaum und gehobeltem Parmesan oder ganz klassisch zu Raclette mit Rosmarin-Kartöffelchen und glasiertem Gemüse.

Lagenbeschreibung: Der Bereich um die Juffer-Sonnenuhr ist ein von Felsvorsprüngen und extremen Steilhängen durchzogenes Rebengelände und stellt das Kernstück inmitten der Brauneberger Juffer dar. Schon die Römer erkannten die außerordentlich günstigen klimatischen Bedingungen und haben hier Reben angebaut. Am Fuße dieser steilen Schieferlage ist die Ausgrabung einer römischen Kelteranlage zu besichtigen.

Paulinshof