



## 2020 Brauneberger Juffer Riesling Spätlese

Herkunft:	Schiefer-Steillage
Trinktemperatur:	10 - 12 °C
lagerfähig bis:	2028
Analytische Werte:	R.S. 52,1 g/l; Säure 7,4 g/l Alk. 9,6%

**Weinbeschreibung:** Im Glas helles Gold, im Bukett Honigmelone und kandierte Früchte. Bei zurückhaltender Säure ist der Geschmack geprägt von Süße und Komplexität. Obgleich niedrig im Alkohol, präsentiert sich eine reichhaltige Fülle reifer Aromen von Aprikose und Schwarzkirsche. Facettenreiche Fruchtaromen und mineralische Komplexität krönen den langen Abgang.

**Trinkempfehlung:** Zu Panna Cotta auf einem Spiegel von pürierten Mango, zum Sabayon von Riesling mit Himbeeren und knusprig gebratenen Gries-Schnitten, zu frischen Feigen mit luftgetrocknetem Schinken, zu geräuchertem Lachs auf goldgelb gebratenen Kartoffelpuffer mit Frischkäse-Ruccola-Topping.

**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