

2019 Brauneberger Juffer Riesling Auslese



Herkunft:	Schiefer-Steillage
Trinktemperatur:	10 - 12 °C
lagerfähig bis:	2028
Mostgewicht:	110°Oechsle
Analytische Werte:	R.S. 90,3 g/l ; Säure 8,2g/l Alk. 9%

Weinbeschreibung: Gold mit strohgoldenem Kern, im Bukett Waldhonig und reife Ananas. Fruchtiger Auftakt am Gaumen mit einem Spiel von Süße und Säure, fein ausbalanciert mit exotischen Aromen von Granatapfel und Passionsfrucht, leichter Körper, intensiv in Struktur und Textur mit einer deutlich mineralischen Ausprägung. Viel mundfüllender Tiefgang ist der Garant für lange Lagerfähigkeit.

Trinkempfehlung: Zu frischer Ananas mit Himbeersoße und einer weißen Mousse au chocolat, zu einem Dessertteller mit verschiedenen frischen Früchten und einem Walnussparfait oder zu gratiniertem Ziegenkäse mit Rosmarin und Honigsoße.

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