

2021 Brauneberger Juffer Riesling Spätlese



Herkunft:	Schiefer-Steillage
Trinktemperatur:	10 - 12 °C
lagerfähig bis:	2028
Mostgewicht:	100°Oechsle
Analytische Werte:	R.S. 53,4 g/l; Säure 8,8 g/l Alk. 9,5%

Weinbeschreibung: Helles Gold, zartes Bukett von Limone und Litschi. Facettenreicher Auftakt im Mund mit Aromen von Zitrusfrüchten und weissen Johannibeeren bei mundfüllender Textur. Ananas und Stachelbeere tänzeln mit einer fruchtigen Süße auf der Zunge und begleiten ein langes Finale.

Trinkempfehlung: Zu Erdbeer-Carpaccio mit grünem Pfeffer, zur Himbeertarte mit gratinierter Zitronencreme, zu weißer Mousse au chocolat mit Mango-Sorbet und frittierten Rhabarberstückchen oder ganz einfach zum verführerischen Genießen.

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