

2022 Brauneberger Juffer Riesling Beerenauslese



Herkunft: Schiefer-Steillage
Trinktemperatur: 10 - 12 °C
Mostgewicht: 150°Oechsle
Analytische Werte: R.S. 180 g/l; Säure 8,8 g/l
Alk. 6,6%

Weinbeschreibung: Goldglänzend im Glas, Bukett eines reifen Fruchtkorbs. Sehr edel und konzentriert im Geschmack mit reichhaltiger Süße und intensivem Fruchtspiel nach rotem Pfirsich, Mango und Ananas. Die eingewobene mineralische Struktur leitet über zum intensiv fruchtbetonten Nachhall mit filigraner und gleichzeitig nachhaltiger Finesse.

Trinkempfehlung: Feine Ergänzung zu Erdbeeren mit Mascarpone-Creme und schwarzen Pfeffer, zur Crème Brûlée mit Tonka-Bohne, zum Schokoladensoufflé auf Blutorangenspiegel. Delikat auch zur Wildpastete mit Preiselbeeren und Pistazie.

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.

Nur in guten Jahrgängen gelingt es, aus den edelreifen Trauben in handverlesener Selektion eine Beerenauslese zu ernten.

Paulinshof