



2022 Brauneberger Juffer Riesling Kabinett trocken

Herkunft:	Schiefer-Steillage
Trinktemperatur:	10 - 12 °C
Analytische Werte:	R.S. 7,9 g/l; Säure 6,4 g/l Alk. 11,7 %

Weinbeschreibung: Helles Gold; Bukett nach rotem Pfirsich und Cassis mit feinem Duft nach Holunderblüte. Der würzig-mineralische Charakter leitet über zum saftig trockenen Auftakt mit einer harmonischen, fruchtbetonten Säure. Schlanker Körper und ausdrucksstarke Struktur. Die Kombination von Aromen reifen Pfirsichs und Sommerpflaume setzt sich fort zu einem langen Nachgeschmack mit fruchtvoller Eleganz.

Trinkempfehlung: Zu gegrilltem Schafskäse mit gerösteten Walnüssen auf gekräuterten Rindermedaillons, zu Oliven-Thymian-Baguette mit luftgetrocknetem Schinken und Parmesan, zu Wolfsbarsch auf Ratatouille mit Rosmarinkartoffeln.

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