

## 2023 Brauneberger Juffer Riesling Auslese\*\*\*



Herkunft:	Schiefer-Steillage
Trinktemperatur:	10 - 12 °C
Mostgewicht:	100°Oechsle
Analytische Werte:	R.S. 98,4 g/l; Säure 9,4 g/l
	Alk. 9,5%

**Weinbeschreibung:** Intensives Gold mit strohgelbem Kern. Aromatisches Bukett nach Orangenesten und frisch aufgeschnittener Ananas. Opulente Beerensüße am Gaumen, facettenreiches Spiel von exotischen Fruchtaromen und einer faszinierend lebendigen Säure. Komplex und intensiv in Textur, aber trotz aller Fülle bemerkenswert niedrig im Alkohol. Verführerisch nachhaltig im Geschmack mit Aromen von Blütenhonig.

**Trinkempfehlung:** Zu Walderdbeeren im Bett von weißer Mousse au chocolat, zu gratinierten Ananasscheiben mit Vanille-Polenta, zu einer Tiramisu von Papaya und Melone mit Pistazienhaube.

**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 und wurde in der Klassifikation von 1803 als einzige Lage der Mosel in Klasse 1 eingestuft. Der braune, eisenhaltige Schiefer und die reine Südausrichtung der Lage schaffen hier ein Mikroklima, das ausgesprochen günstig für den anspruchsvollen Riesling ist

# Paulinshof