



2024 Brauneberger Juffer Riesling Kabinett

Herkunft:	Schiefer-Steillage
Trinktemperatur:	10 - 12 °C
Analytische Werte:	R.S. 32,6 g/l; Säure 8,2 g/l Alk. 9,5%

Weinbeschreibung: Helles Gold mit strahlender Brillanz im Glas, in der Nase ein verführerisches Fruchtspiel von Pfirsich und Aprikosennuancen. Im Geschmack zeigt sich eine saftig-tänzerische Frucht mit mineralischen Komponenten. Sommerapfel und Weinbergspfirsich begleiten die zurückhaltende Säure, dann leitet der zarte Körper über zu einem geschmeidig mineralisch-fruchtigen Nachhall.

Trinkempfehlung: Zu Aprikosen in Thymianbutter auf gratiniertem Ziegenkäse mit Honigsauce, zu Pasta mit Thai-Chilisauce und sommerlichem Gemüse, zum indischen Tandoori Masala-Hühnchen auf Auberginen-Raita, zu TomYaam Goong (scharfe Garnelensuppe mit Chili und Zitronengras), oder auch hervorragend zu Käsekuchen - statt eines Kaffees.

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 knapp 30 ha gehörte die Brauneberger Juffer schon immer zu den Spitzenlagen der Mosel. Der braune, eisenhaltige Schiefer, die gute Wasserversorgung und die Südausrichtung der Lage schaffen hier ein Mikroklima, das ausgesprochen günstig für den anspruchsvollen Riesling ist.

Paulinshof