



## 2024 Brauneberger Juffer-Sonnenuhr Riesling Spätlese trocken

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

**Weinbeschreibung:** Strahlendes Gelbgold, feinfruchtiges Bukett nach Pfirsich und Rosenblüte; trockener Auftakt mit viel tiefgründiger Mineralik und saftigem Spiel feiner Rieslingsäure und Noten von roten Weinbergspfirsich und Waldfrüchten bei niedrigem Alkoholgehalt; die feinfruchtige Spannung öffnet zum facettenreichen Nachklang.

**Trinkempfehlung:** Zum gebratenen Rinderrücken mit Kräuterkruste an jungem Gemüse und Kartoffelbaumkuchen, zum Lachsfilet auf Blattspinat mit gebräunten Pinienkernen und Rote-Beete-Gnocchi an Trüffelschaum, zu Kräuterseitlingen mit Paprikaschaum auf Papadelle.

**Lagenbeschreibung:** Der Bereich um die Juffer-Sonnenuhr ist ein von Felsvorsprüngen und extremen Steilhängen durchzogenes Rebengelände und stellt das Kernstück inmitten der Brauneberger Juffer dar. Schon die Römer erkannten die außerordentlich günstigen klimatischen Bedingungen und haben hier Reben angebaut. Am Fuße dieser steilen Schieferlage ist die Ausgrabung einer römischen Kelteranlage zu besichtigen.

# Paulinshof