



2025 Brauneberger Juffer Riesling Kabinett

Herkunft:	Schiefer-Steillage
Trinktemperatur:	10 - 12 °C
Analytische Werte:	R.S. 54,2 g/l; Säure 7,7 g/l Alk. 9,5% Vol.

Weinbeschreibung: Helles Gold mit strahlender Brillanz im Glas, in der Nase ein verführerisches Fruchtspiel von Brombeeren und schwarzer Johannisbeere. Im Geschmack zeigt sich eine saftig-tänzerische Frucht mit mineralischer Struktur und verführerischem Spiel. Spannung und Saftigkeit begleiten die zurückhaltende Säure, dann leitet der zarte Körper über zu einem intensiven mineralisch-fruchtigen Nachhall.

Trinkempfehlung: Zu Feigen in Thymianbutter auf gratiniertem Ziegenkäse mit Mango-Chutney, zum indischen Tandoori Masala-Hühnchen auf Auberginen-Raita mit Naan-Brot, zum würzig-scharfem Roten Thai-Curry mit sommerlichem Gemüse und auch zum Käsekuchen!

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