



2025 Brauneberger Juffer Riesling Kabinett trocken

Herkunft:	Schiefer-Steillage
Trinktemperatur:	10 - 12 °C
Analytische Werte:	R.S. 8,9 g/l; Säure 6,3 g/l, Alk. 12 % Vol.

Weinbeschreibung: Heller Goldschimmer im Glas, fruchtiges Bukett von rotem Weinbergspfirsich und schwarzer Johannisbeere. Mineralische Komponenten begleiten den saftig-trockenen Auftakt. Aromatische Noten reifen Pfirsichs im Spiel mit Cassis und Sommerpflaume leiten über zum spannungs- und facettenreichen Finale mit langem Nachhall.

Trinkempfehlung: Zum Zander im Speckmantel mit Safran beurre blanc und Sepia-Nudeln, zum Spinatknödel in Pilz-Rahm mit jungem, kross gebratenem Salbei, zum Kalbsrücken mit Orangen-Hollandaise an Broccoliröschen mit gerösteten Mandelblättchen und Kartoffelgratin.

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. Weine die dort gedeihen spiegeln in einzigartiger Weise den Facettenreichtum und die Fruchtfülle des Terroirs.

Paulinshof