

Riesling „Sonnenberg“ trocken

Region	Pfalz
Erzeuger	Weingut Jülg - Pfalz
Alkoholgehalt	13.5 % vol.
Rebsorte(n)	Riesling
Bestell-Nr.	DPF070219

Strahlend schöner Wein aus der berühmten Einzellage St. Paul im Schweigener Sonnenberg

Kalkstein, Kalkmergel und eine dünne Buntsandsteinauflage: Die Beschaffenheit der Böden der südöstlich exponierten Parzellen aus den besten Lagen des ältesten Weinbergs der Jülg, bestimmen das eigentliche, stilistische „Gravitationszentrum“ diese Weinguts. Der in der Tat sonnenverwöhnte, kräftige Wein, für den die Trauben jenseits der Staatsgrenze auf Elsässischer Seite geerntet werden, ist der mit Abstand anspruchsvollste Riesling im Portfolio der Jülg. Er zeigt sich zunächst etwas verschlossen, doch öffnet sich der in der Weingutsklassifikation als „Lagenwein“ eingeordnete „Sonnenberg“ mit Luft und Wärme, verströmt zunächst leicht kräutrig-herbe Noten (minimaler Sponti-Touch inklusive) von Eisenkraut bis fast Zitronenthymian, dann, leicht aufklarend Apfel und (anfangs verhalten) Ananas, deutlich später dann zitrische Noten, Blüten, Salzlakritz und Steine. Alles ganz peu a peu. Am Gaumen gibt sich der Riesling recht kompakt, öffnet sich auch in punkto Frucht nicht sofort – die Innenspannung ist erstaunlich. Zunächst wieder Apfel (leicht phenolisch), Salzzitrone, Nektarine, ein Hauch weiße Johannisbeeren und Grapefruit. Die Entourage lässt nicht auf sich warten, der Wein baut einen erstaunlichen Druck auf, viel Spannung und Mineralität mit einer plötzlich ins flintige gekehrten Aromatik. Ein wirklich großer Wein (den andere so gerne als GG abfüllen würden, wenn, ja wenn ...), mit mehr als beachtlicher Substanz zu einem fast provokant preiswerten Kurs – den wir Ihnen, werte Kunden, dringend ans Herz legen



Trinkempfehlung: Ab sofort und mit Leichtigkeit(und Genuss) auch noch über die nächsten zehn Jahre (2030+). ☒

Allergene	Sulfite	Schwefelige Säure (frei)	k.A.
Restzucker	k.A.	Schwefelige Säure (gesamt)	k.A.
Gesamtsäure	k.A.	Analysedatum	k.A.

