

Weißburgunder

| | |
|---------------|----------------------|
| Region | Pfalz |
| Erzeuger | Weingut Jülg - Pfalz |
| Alkoholgehalt | 13 % vol. |
| Rebsorte(n) | Pinot Blanc |
| Bestell-Nr. | DPF070320 |

Feiner Weißburgunder deutsch-französischer Provenienz

Johannes Jülg's Weißburgunder von 2020 ist ein Wein, wie er rebsortentypischer kaum sein könnte. Man hält die Nase ins Glas und hat direkt die klaren Weißburgunder-Charakteristika vor Augen: Birnen, Quitten, Charentais-Melonen, Weinbergpfirsiche, ein wenig Mandelcreme und einen Hauch von blondem Tabak. Am Gaumen zeigt sich der Wein so frisch wie elegant mit einer reifen hellen Frucht, die eine feine Cremigkeit mit sich bringt und von einer seidigen, aber sehr agilen Säure begleitet wird. Knapp sieben Gramm Säure sind es bei diesem Wein, und das ist angenehm knackig, ohne zu präsent zu werden. Johannes Jülg hat den Weißburgunder im Edelstahl ausgebaut, um ganz auf die Frische zu setzen. Acht Monate Hefelager sorgten dabei für Finesse und Eleganz bis ins beeindruckend lange Finale. Die Frucht, die Johannes nutzt, stammt zu 50% aus dem Schweigener Sonnenberg und zu weiteren 50% aus dem elsässischen Wissembourg mit jeweils kalkreichem Terrain. Wenn man es genau nimmt, handelt es sich bei diesem Pfälzer Weißburgunder also um einen grenzüberschreitenden Wein, was für einen deutschen Qualitätswein eher ungewöhnlich ist. Doch dort, an der Grenze zum Elsass, ist es eine gute Tradition, dass die Weinberge die Grenzen vergessen lassen und die Weine zur engen Verbundenheit und Freundschaft beitragen. Darüber hinaus bietet sich uns ein äußerst charmanter, feinwürziger und elegant fruchtiger



Trinkempfehlung: Dieser Weißburgunder besitzt ein Potenzial bis 2026 und länger.

| | | | |
|-------------|---------|----------------------------|------|
| Allergene | Sulfite | Schwefelige Säure (frei) | k.A. |
| Restzucker | 4.8 g/l | Schwefelige Säure (gesamt) | k.A. |
| Gesamtsäure | 6.9 g/l | Analysedatum | k.A. |

