

## Crémant rosé brut

Region	Pfalz
Erzeuger	Weingut Jülg - Pfalz
Alkoholgehalt	12 % vol.
Rebsorte(n)	Pinot Noir
Bestell-Nr.	DPF071819

### Pfälzer Savoir-vivre – herrlich intensiver Rosé-Crémant!

Das Weingut Jülg befindet sich in Schweigen, direkt an der deutsch-französischen Grenze. Und dem frankophilen Savoir-vivre ist man hier ohnehin sehr aufgeschlossen. Kein Wunder, dass die Jülg auch gerne Crémant trinken. Und wie sehr sie ihn schätzen, dass schmeckt man an ihrem eigenen Schaumwein aus besten Trauben vom Pinot Noir und Pinot Meunier. „Beim Crémant suchen wir die ideale Balance zwischen Frucht und Eleganz“, so Johannes Jülg über diesen hochattraktiven Crémant der Extraklasse. Auch 2019 geriet der Rosé wieder ausnehmend fruchtintensiv, und sein funkeln des Orangerosa kündigt von einem schönen Quantum Sonne, das dem Crémant eine fast schon „zündende“ Energie verleiht. Aus dem Glas duftet es nach Himbeeren und Austernschalen. Eine noble und angenehm zurückhaltende Kombination. Am Gaumen merkt man dann schnell, welches Konzept die Jülg hier fahren. Das ist ein mineralischer und feinstoffiger Schäumer, einem seriösen Rotwein näher als einem fruchtig-spritzigen Aperitif. Das bedeutet, wir haben es hier mit einem anspruchsvollen, nach gutem Wein schmeckendem Crémant zu tun, der Tiefe und Spannung besitzt, da er seine Farbe durch die Zugabe von rotem Stillwein erhält. Ganz wichtig ist Johannes, dass sich dieser Crémant auf der Zunge feingliedrig präsentiert – bloß keine grobe Perlage! Und dank seines Hefelagers von mindestens 12 Monaten fällt das Mousseux auch entsprechend zart, fein, fast hintergründig aus. Natürlich zeigt sich hier auch der angenehm herb-intensive Brut-Charakter dieses von handgelesenen Trauben stammenden Glanzstücks, ohne allerdings die samtige Frucht zu kaschieren. Das



Trinkempfehlung: Ein wunderbarer Crémant für festliche Auftakte, zu Krustentiergerichten, und natürlich auch solo ein Hoch

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

