

Sonnenberg Weißburgunder Großes Gewächs (2021)

Region	Pfalz
Erzeuger	Weingut Jülg - Pfalz
Alkoholgehalt	12,5 % vol.
Rebsorte(n)	Pinot Blanc
Bestell-Nr.	DPF070521

Großartiger Weißburgunder, so präzise wie ein frisch geschliffenes Damastmesser.

Wer einmal für längere Zeit im Burgund gearbeitet hat, der wird sich spätestens dann der Faszination, die die besten der dortigen Weine auslösen, hingeben. Dass Johannes Jülg sich sehr intensiv der dortigen Art und Weise Wein zu erzeugen gewidmet hat, merkt man nicht nur seinem Spätburgunder an – er hat ja bei Clos de Lambrays gelernt, wo überwiegend Pinot Noir erzeugt wird –, sondern auch seinem Chardonnay und dem Weißburgunder. Wenn man sein Großes Gewächs vom Weißburgunder aus dem „Sonnenberg“ zur Nase hebt, dann erkennt man neben dem eigenständigen Charakter auch eine Artverwandtschaft in Sachen Finesse, Eleganz und Dichte. Johannes hat das Große Gewächs nahezu komplett im Holz ausgebaut (90%), in einer Mischung aus den größeren tonneaux und barriques. „Der Weißburgunder soll keine Chardonnaykopie sein, ich wollte noch die gelbe Frucht der Rebsorte bewahren. Das Holz liefert eine schöne Bühne für den Weißburgunder.“ so der Winzergenius. In der Tat wären um in Burgund-Analogien zu sprechen, Grundzüge vorhanden, die uns an einen Chassagne-Montrachet denken lassen. Das Holz ist nicht zu aufdringlich, liefert die Basis zur Entfaltung der Mineralität der Rebsorte. Es duftet hier fein nussig und kalkig aus dem Glas. Erst am Gaumen zeigt der Weißburgunder dann seine Frucht, die ihn oft vom Chardonnay abhebt. Ein Hauch Honigmelone, etwas Birne. Auch das Große Gewächs übt sich im Purismus und liefert eine Glanzleistung an seidiger Ausgewogenheit ab. Der Weißburgunder bietet hier viel Schmelz, aber immer im Wechselspiel mit der für Jülg so typischen



lebendigen Säure. Kein garstig phenolischer Weißwein, sondern ein angenehm würzig-trockener Typus, der aber auch schon in seiner Jugend enorme Freude bereitet.

Dieser Weißburgunder besitzt ein Potenzial bis 2035 und länger. Gerne bei 12–14 °C servieren.

Allergene

Sulfite

Pinard de Picard GmbH & Co. KG
Campus Nobel
Alfred-Nobel-Allee 28
66793 Saarwellingen

Tel.: 0049 / 6838 / 97950 - 0
Fax: 0049 / 6838 / 97950 - 30

E-Mail: info@pinard.de

USt-IdNr.: DE 811881107
Biozertifiziert: DE-ÖKO-003

<https://www.pinard.de>

HRA Saarbrücken 8806,
persönlich haftende Gesellschafterin:
Pinard de Picard Beteiligungs GmbH,
HRB Saarbrücken 26594

Geschäftsführer:
Ralf Zimmermann, Martin Lehnen

Deutsche Bank AG
IBAN: DE61 5907 0070 0055 6019 00
Swift/ BIC: DEUTDE33HAN

Kreissparkasse Saarlouis
IBAN: DE64 5935 0110 0076 3000 45
Swift/BIC: KRSAD333