

## Schweigener Sonnenberg „WB“ Spätburgunder 1. Lage (2020)

Region	Pfalz
Erzeuger	Weingut Jülg - Pfalz
Alkoholgehalt	13 % vol.
Rebsorte(n)	Pinot Noir
Bestell-Nr.	DPF070920

### Wormberg: parzellengenaue Extraktion aus dem Sonnenberg

Bei diesem Wein handelt es sich um eine Parzelle innerhalb des Sonnenbergs, die auch Wormberg genannt wird (allerdings auf dem Etikett so nicht ausgewiesen werden kann). Freunde der Burgunder des ortsansässigen Winzers Friedrich Becker wissen um die besonderen „geografischen Konstellationen“ dieser Gegend, denn hier gibt es deutsche Weinlagen, die auf französischem Staatsgebiet zu finden sind. Die Hälfte etwa der Rebflächen des Weinguts Jülg liegt denn auch jenseits der Grenze. Vor drei Jahren entschloss sich Johannes Jülg dem Terroiraspekt seiner Weingärten noch konsequenter zu widmen, seine Weine noch lagenspezifischer auszubauen. Im Sonnenberg gelegen gibt es die Parzellen Wormberg und Kammerberg. Beides unterschiedliche Lagen mit eigenem Charakter, die direkt aneinander angrenzen. Der Wormberg ist eine Süd-West-Lage mit Kalkboden im Untergrund, die einen enorm kühlen und seidigen Spätburgunder hervorbringt. „Unser Stil ist nicht gewürfelt, sondern geboren.“ merkt Vater Werner an und weist damit auf die stete Evolution im Hause Jülg hin. Als Ausgang für die Stilistik der Weine, zeichnet er bereits die Mutter verantwortlich. „Kochen stand immer schon im Vordergrund. Auch deshalb denken wir vermutlich beim Wein vom Essen her.“ Und in der Tat, alle Weine aus dem Hause Jülg sind in jenem Sinne französisch, als dass sie vorzügliche Speisenbegleiter sind. Dieser spontanvergorene, rund zwei Wochen lang eingemaischte Spätburgunder erzielt trotz der Wärme der Lage („Wormberg“ kommt von „Warmer Berg“) eine ungemeine Frische und sinnliche



Fruchtausprägung. Er wurde wie alle Rotweine entrappt. Denn Johannes Jülg ist kein Freund der Rappenvergärung. Die Tanninstruktur präferiert er mehr über Gerbstoffe aus dem neuen Holz. Zudem erzielt er durch die sogenannte pigeage Kraft und Tiefe im Wein. Hierbei wird der Tresterhut der Maische mit einem Stößel regelmäßig unterstoßen. Der Jahrgang 2020 liegt mit feinem granatrot im Glas. Das Bouquet ist elektrisierend! Rosen, dunkle Frucht und Würze (Graphit und Nelke!) steigen empor. Alles wirkt enorm kühl und elegant. Am Gaumen gleitet der Spätburgunder mit feiner Säure über die Zunge. Er wirkt saftig, zeigt feine Rauchnoten und eine dunkle Beerenfrucht. Er ist ungemein kraftvoll und komplex, wirkt aber kühl und elegant. Der „Wormberg“ befindet sich als Westlage am Kopf einer Kalkkante. Warme beerige Noten von der Mittagssonne ziehen sich hier durch den Wein, der auf gelbem Kalk gedieh. Ein sehr, sehr nobler Rotwein!

Zu genießen ab Freigabe, gerne aus großen Gläsern, Höhepunkt 2024 bis nach 2035.

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](mailto:info@pinard.de)

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

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

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

<https://www.pinard.de>

Geschäftsführer:  
Ralf Zimmermann, Martin Lehnen

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