

Grauburgunder „vom Kalk“ (2022)

Region	Pfalz
Erzeuger	Weingut Jülg - Pfalz
Alkoholgehalt	13 % vol.
Rebsorte(n)	Pinot Gris
Bestell-Nr.	DPF072222

Pfälzer Barock: Grauburgunder von Kalkböden auf beiden Seiten der Grenze

Als Oskar Jülg 1961 dieses Pfälzer Weingut gründete, begann er gleich französische Rebstöcke zu setzen, die zwar kleinere, aber geschmacksintensivere Trauben liefern sollten. Dazu sollte man sagen, dass er dazu nicht allzu weit reisen musste: die Reben seines Gutes stehen zur Hälfte in Frankreich. Viel Jahre also hatten die Pflanzen Zeit, sich durch den Kalk nach unten zu kämpfen, tief zu wurzeln und ungeheure Tiefe des Geschmacks zu erreichen. Sein Nachfolger und Sohn Werner braucht sich dank dieser Vorleistung um die erreichbare Qualität keine Sorgen zu machen. Er und sein Sohn Johannes müssen nur auf den gesegneten Lagen beider Länder von Hand lesen und unseren Grauburgunder für sechs Monate aufs Hefelager in den Edeltank schicken. Das klingt herrlich einfach, oder? Einfach nur einfach ist an diesem Grauburgunder „vom Kalk“ dann aber auch gar nichts. Die Farbe allein will schon verspielt-mehrdeutig sein: das kräftige Gelb mag ja noch hinlänglich bekannt sein, der magische grüne Hintergrund und der Pausbacken andeutende Rotanteil jedoch sind Insignienträger großer Komplexität. Im Barock war es üblich, von weit her geholte Ananas auf edelstem Silbergeschirr zu präsentieren, sie bloß zur Schau zu stellen, den eigenen Reichtum zu zeigen (gegessen wurden sie fast nie!). Wir dürfen in ihrem reifen Duft schwelgen, sie in Begleitung von Birne, Apfel, Aprikose, Melone, Orangenzeste und kraftvollem Feuerstein erleben. So barock das Bild, so ist auch das Bouquet insgesamt zu beschreiben: übervoll, ornamentiert, himmlisch! Am Gaumen erscheint erst einmal



der vornehme Frucht-Diener Süße. Die Säure verschleiert sich zuerst verspielt-schamhaft, um dann keck, einer Pointe gleich, den Schleier wegzuziehen und traumhaftes Kribbeln zu erzeugen, das den finalen Feuerstein fast zum Feuerwerk werden lässt. Über diesen Wein hinweg zu diskutieren, seine Pracht nicht stillvergnügt zu genießen, wäre vermutlich eine Schande, ganz sicher aber eine vertane Chance!

Ab sofort bis mindestens 2027+

Allergene	Sulfite
Restzucker	5,6 g/l
Gesamtsäure	5,7 g/l

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: DEUTDE33HAN33

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