

## Sonnenberg „KB“ Spätburgunder Großes Gewächs (2021)

Region	Pfalz
Erzeuger	Weingut Jülg - Pfalz
Alkoholgehalt	k.A.
Rebsorte(n)	Pinot Noir
Bestell-Nr.	DPF071021

### Kammerberg-Parzelle: „Pure Kargheit, purer Kalk, kein Gramm zu viel!“ – Johannes Jülg

Für die beiden Großen Gewächse vom Spätburgunder bedienen die Südpfälzer sich natürlich ihrer Paradelage, dem Sonnenberg. Einer der beiden Spitzenweine stammt aus dem Gewann „Kammerberg“, das wir auch vom Nachbarweingut Friedrich Becker kennen. Da sie auf französischer Seite zu finden ist, darf Johannes diese historische Lage nicht als solche ausschreiben, obgleich sie natürlich legendären Status besitzt. Anlässlich einer Novelle des deutschen Weingesetzes wurde der Kammerberg 1971 in die Lage „Schweigener Sonnenberg“ eingegliedert. Es war Friedrich Becker, der dieser Lage als Großes Gewächs zu internationalem Ruhm verhalf. Hier stehen die Reben auf Kalkmergel und Ton mit tiefer Kalksteinunterlage, genauso wie im Burgund. Und hier, in diesem Hang mit 30 % Neigung, hat Johannes französische Klone gepflanzt, die nun als Einzellage, wenn auch unter anderer Bezeichnung, gefüllt werden können. 2021 ist der Ausdruck von Finesse und bringt, vergleicht man Kostert und Kammerberg, laut Johannes „den intellektuelleren Wein“ hervor. Stark selektioniert hat Johannes hier mit seinem Team, um nur perfektes Lesematerial zu erhalten. Das Ergebnis waren verheerend niedrige Erträge. Es gibt dieses Jahr keine 1.300 Flaschen von dieser Rarität. Zum Vergleich: der reguläre Ertrag ermöglicht im Schnitt eher 2.500 Flaschen Jahresproduktion! Die Trauben wurden hier wie gewohnt komplett entrappt, dann in Barriques ausgebaut, wo der Wein rund 18 Monate verweilte. Der Neuholzanteil ist rund 20 % geringer als gewohnt, weil 2021 sehr filigranes Lesegut hervorbrachte. Das Ergebnis wurde dann



ungeschönt und unfiltriert auf die Flasche gezogen. Allein schon das Bouquet des Spätburgunders verlangt nach längerer und vertiefter Auseinandersetzung: gezogenen Teeblättern, Eisen und Belem-Pfeffer, darunter eine dunkle Kirschfrucht. Am Gaumen wirkt der Kammerberg total schlank und offenbart geschliffenes Tannin. Hier ist wirklich kein Gramm Speck zu finden, dafür um so mehr saftige Beerenfrucht und viel Salz. Genau das sorgt für Speichelfluss, animiert und liefert doch auch einen mineralisch geprägten Wein. Für Johannes sind vor allem die sehr kreidigen Böden dafür verantwortlich: „Wir selektionieren für das Große Gewächs nach der Geologie, der kalkdurchzogenere Teil liefert die besten Trauben im Vergleich mit dem, der etwas mehr Bodenaufgabe hat.“ Es mag ein Klischee sein, doch wenn man die beiden Großen Gewächse gegenüberstellt, ist der Kostert ein eher maskuliner Typ, wohingegen der Kammerberg in diesem Jahrgang sehr feminin wirkt. Eine Beobachtung, die wir so auch schon im Vorjahr gemacht haben und die unterstreicht, wie sehr lagenbezogen die Geschmacksprofile der beiden großen Rotweine von Jülg doch sind.

Zu genießen ab Freigabe, Höhepunkt wohl 2024 bis nach 2038+.

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: DEUTDE33HAN33

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