

Riesling „Schweigen“ trocken (2022)

Region	Pfalz
Erzeuger	Weingut Jülg - Pfalz
Alkoholgehalt	12,5 % vol.
Rebsorte(n)	Riesling
Bestell-Nr.	DPF070122

Mehrdimensional und 2022 ganz besonders brillant!

Es ist nun bereits das zweite Jahr, dass der Riesling „Kalkmergel“, der seine Frucht früher von beiden Seiten der grünen Grenze bezog, als rein deutscher Wein nach dem Ort Schweigen benannt ist, wo die Weinberge auch liegen. Mit dieser Veränderung hat sich jedoch nicht nur der Name geändert. Der Riesling ist immer noch ein Jülg-Wein, aber mit zusätzlichen Dimensionen. Die Gründe dafür sind vielfältig. Der erste: Das Weingut nun Mitglied des renommierten Verbands Deutscher Prädikatsweingüter, des VDP geworden ist, was zur Folge hatte, dass sich Johannes Jülg selbstredend den Richtlinien seines „neuen Clubs“ angepasst hat. Diese besagen, dass es in der Qualitätspyramide eines Weinguts zunächst als Basis reinsortige Gutsweine geben muss, dann Ortsweine, schließlich Weine aus sogenannten Ersten und Großen Lagen. Um dem Wein zu einer gewissen „Mehrdimensionalität“ (und höheren Qualität) zu verhelfen, hat Johannes Jülg sich dazu entschieden, die Traubenmenge der Großen Lage Springberg auf das Große Gewächs und auf den Ortsriesling „Schweigen“ zu verteilen. Das wertet den Ortswein deutlich auf. „Beim Riesling haben wir den Resetknopf gedrückt“, merkt Johannes dazu an, „wir waren mutiger und haben mehr Spontangärung zugelassen“. Die Trauben wurden ohne Standzeit direkt gepresst, dafür wurde der Saft warm vergoren, was ihn komplexer und weniger primärfruchtig werden ließ. So ist ein äußerst lebendiger und vielschichtiger Wein entstanden, der nicht nur farblich, sondern auch im Bouquet zu strahlen scheint. Es duftet nach reifen Zitronen, etwas



Cassis, Minze und Verbene, knackigen Birnen, Blüten, Pollen und Lanolin. Am Gaumen präsentiert sich der Wein mit einer brillanten geradlinigen Säure und einer vibrierenden Mineralität so fordernd wie charmant. Auch spürt man an der Cremigkeit das Hefelager, das der Riesling genießen konnte. Die Frucht wirkt zitrisch hell und saftig, ja geradezu mundwässernd (Salzzitrone!), dazu kommt ein ganz leichter, griffiger Gerbstoff, der zusätzlich für Komplexität sorgt. Und trotz der Vielschichtigkeit wirkt der Riesling harmonisch und einladend, komplex, aber zugänglich, anspruchsvoll, aber nicht verkopft. Genau richtig!

Ab sofort uns bis über 2032 hinaus.

Allergene	Sulfite	Schwefelige Säure (frei)	22 mg/l
Restzucker	3,9 g/l	Schwefelige Säure (gesamt)	75 mg/l
Gesamtsäure	6,2 g/l	Analysedatum	26.06.2023

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