

2015 Brauneberger Juffer Riesling Beerenauslese



Herkunft:	Schiefer-Steillage
Trinktemperatur:	10 - 12 °C
lagerfähig bis:	2027
Mostgewicht:	154°Oechsle
Analytische Werte:	R.S. 119,8 g/l; Säure 13,4g/l Alk. 6,3%

Weinbeschreibung: Goldglänzend im Glas, Bukett nach Honig und Ananas, sehr edel und konzentriert im Geschmack mit intensiven Fruchtnoten nach exotischen Früchten wie Mango und Maracuja. Deutlich wahrnehmbare Beerensüße in deliziöser Balance zu einer markanten Säure und einem würzigen Nachgeschmack.

Trinkempfehlung: Feine Ergänzung zur marinierten Gänseleber mit Aprikosen und Holunderblütengelee, zur Wildpastete mit Pistazien, Butter-Brioche und Kugeln von der Honigmelone. Delikat auch zu Crepe Suzette und zu Dessertvariationen mit Früchten.

Lagenbeschreibung: Der größte Teil des "braunen Berges" war früher im Besitz der Töchter des kurpfälzischen Kammerherrn. Somit kamen die meisten Weine dieses steilen Schieferberges aus den Kellern der "Juffern" und wurden kurzerhand "Juffer-Weine" genannt.

Mit ihren 31 ha gehörte die Brauneberger Juffer schon immer zu den Spitzenlagen der Mosel. Der braune, eisenhaltige Schiefer und die reine Südausrichtung der Lage schaffen hier ein Mikroklima, das ausgesprochen günstig für den anspruchsvollen Riesling ist.

Nur in guten Jahrgängen gelingt es, aus den edelreifen Trauben in handverlesener Selektion eine Beerenauslese zu ernten.

Paulinshof