

2014 Brauneberger Juffer Riesling Spätlese



Herkunft:	Schiefer-Steillage
Trinktemperatur:	10 - 12 °C
lagerfähig bis:	2020
Mostgewicht:	88°Oechsle
Analytische Werte:	R.S. 63,5 g/l ; Säure 8,8g/l Alk. 7,6%

FOCUS-Weintest 2015 TOP TEN – Kategorie Riesling Spätlese

Weinbeschreibung: Helles Gold, Bukett von Weinbergspfirsich und Sommerpflaume. Süßer Auftakt im Mund, begleitet von intensiver Fruchtigkeit nach Mango und Papaya. Verspielte Leichtigkeit bei mundfüllender Textur. Ananas und Kapstachelbeere und ein Hauch von Vanille tänzeln auf der Zunge und begleiten ein facettenreiches und langes Finale.
Trinkempfehlung: Zu Erdbeer-Carpaccio mit grünem Pfeffer, zur Himbeertarte mit gratinierter Zitronencreme, zu weißer Mousse au chocolat mit Mango-Sorbet und frittierten Rhabarberstückchen oder ganz einfach zum verführerischen Genießen.

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.

Paulinshof