



2017 Brauneberger Juffer Riesling Spätlese trocken

Herkunft:	Schiefer-Steillage
Trinktemperatur:	10 - 12 °C
lagerfähig bis:	2020
Mostgewicht:	99°Oechsle
Analytische Werte:	R.S. 8,0 g/l; Säure 6,7 g/l Alk. 12,5 %

Weinbeschreibung: Strahlendes Gelbgold, fruchtiges Bukett nach Aprikose und roten Pfirsich. Voluminöser Gaumenauftritt bei trockenem Geschmacksprofil, aber gleichzeitig viel Schmelz und ein harmonisches Zusammenspiel von fruchtiger Säure und moderatem Alkoholgehalt. Herbwürzige Aromen von Mango und Kapstachelbeere spiegeln sich abwechselnd mit Walderdbeere und begleiten zu einem sehr langen facettenreichen Nachhall.

Trinkempfehlung: Zu pochiertem Hecht auf Fenchelbett mit Dillsahne, zum gekräuterten Rinderfilet an Kartoffelgratin, zum gegrillten Thunfischsteak mit Korianderbutter, ganz klassisch zu Raclette mit Gourmet-Kartöfchen und Grillgemüse.

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

Mit ihren 31 ha gehörte die Brauneberger Juffer schon immer zu den Spitzenlagen der Mosel. Der braune, eisenhaltige Schiefer und die reine Süd- ausrichtung der Lage schaffen hier ein Mikroklima, das ausgesprochen günstig für den anspruchsvollen Riesling ist und den Trauben einen unverwechselbaren Charakter verleiht.

Paulinshof