



2016 Brauneberger Juffer Riesling Spätlese trocken

Herkunft:	Schiefer-Steillage
Trinktemperatur:	10 - 12 °C
lagerfähig bis:	2020
Mostgewicht:	97°Oechsle
Analytische Werte:	R.S. 9,8 g/l; Säure 7,3 g/l Alk. 12,5 %

Weinbeschreibung: Platingold mit gelbem Kern, feines Bukett nach weißem Pfirsich und Litschi. Am Gaumen schmelzig, obgleich trocken, mit einer Fülle von Fruchtaromen wie Mango und Aprikose. Mittlerer Alkohol, viel Mineralität bei dezenter Säure und expressiver Aromatik. Exotische Nuancen von Papaya und Honigmelone prägen den langen Nachgeschmack.

Trinkempfehlung: Zu Kalbsroulade mit einer Füllung von Parmaschinken und Bergkäse, zur Lachsterrine mit Schwarzwurzel-Salat (roh gerieben) mit gerösteten Walnüssen, zum Schweinefilet im Crepemantel und glasierten Radieschen, zur Quiche von Blattspinat mit Pinienkernen und Lachsforelle.

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