



## 2014 Brauneberger Juffer Riesling

Herkunft:	Schiefer-Steillage
Trinktemperatur:	10 - 12 °C
lagerfähig bis:	2020
Analytische Werte:	R.S. 57 g/l ; Säure 8,7 g/l Alk. 9,1%

**Weinbeschreibung:** Helles Gold mit grünlichem Schimmer, sommerliches Bukett nach frischer Erdbeere und dem dunkelroten Weinbergspfirsich, der direkt zwischen den Rebenzeilen wächst. Fruchttige Süße als Auftakt am Gaumen, tänzerisch leicht wirkender Körper mit filigraner Textur und einer prägnanten Säure. Ananas und Mango und ein ganzes Füllhorn von süßen Früchten begleiten verführerisch den langen Abgang.

**Trinkempfehlung:** Zu Erdbeeren mit grünem Pfeffer und luftgetrocknetem Schinken, zur Timbale von glasierten Chicoree an Hühnerbrüstchen mit knuspriger Sesamkruste, zu Ziegenfrischkäse mit Honig-Rosmarintunke und frischen Feigen.

**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