



## 2015 Brauneberger Juffer Riesling Kabinett

Herkunft:	Schiefer-Steillage
Trinktemperatur:	10 - 12 °C
lagerfähig bis:	2020
Mostgewicht:	99°Oechsle
Analytische Werte:	R.S. 51,1 g/l; Säure 7,6g/l Alk. 10,4%

**Weinbeschreibung:** Helles Gold von strahlender Brillanz; florales Bukett nach weißen Rosen und Orangenblüte. Im Geschmack eine süße Ouvertüre von Maracuja und Ananas und ein tänzerisch leichter Körper, interessant begleitet von einer sehr fruchtbetonten Säure. Exotische Fruchtaromen von Papaya und Passionsfrucht spielen die erste Geige und begleiten zu einem facettenreichen Finale von fruchtiger Länge.

**Trinkempfehlung:** Zur gegrillten Kürbisschnitte mit einem Hauch Zimt und gebratener Kalbsleber, zu einem Mango-Chili-Ragout mit kross gebratenen Langustinen, zu Aprikosen in Thymianbutter auf gratiniertem Ziegenkäse mit Honigsauce, zu Birnen-Carpaccio mit gezupftem Gorgonzola, Ruccola und gerösteten Pinienkernen.

**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