



2016 Brauneberger Juffer Riesling Kabinett trocken

Herkunft:	Schiefer-Steillage
Trinktemperatur:	10 - 12 °C
lagerfähig bis:	2020
Mostgewicht:	94°Oechsle
Analytische Werte:	R.S. 9,8 g/l; Säure 7,9 g/l Alk. 12 %

Weinbeschreibung: Glänzt im Glas wie helles Gold; im Bukett ein Fruchtkorb von Nektarine und Weinbergspfirsich. Der erste Geschmackseindruck ist vielschichtig mit würzigen Noten von Kapernblüte und Hibiskus. Am Gaumen knackig trocken mit feiner Säure, leichter Körper bei fester Struktur. Beim zweiten Probieren öffnen sich Noten von frischer Aprikose und Stachelbeere und erfüllen den Mund mit einem facettenreichen und lange anhaltenden Abgang.

Trinkempfehlung: Zu Antipasti von Zucchini, Paprika und Champignon (gegrillt und eingelegt in Olivenöl und Aceto balsamico), zu gebröseltem Schafskäse mit gerösteten Pinienkernen auf Cherry-Tomaten, zur Fenchelsuppe mit überbackenem Hechtsoufflee, zu Sesamkartoffeln mit pikant gewürztem Mangoldgemüse.

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