



2015 Brauneberger Juffer-Sonnenuhr Riesling Trockenbeerenauslese

Herkunft:	Schiefer-Steillage
Trinktemperatur:	10 - 12 °C
lagerfähig bis:	2020 und weiter
Mostgewicht:	173°Oechsle

**Vinissima-Weinpreis Deutschland 2006
Platz N° 1 – Bester Wein in der Kategorie edelsüß**

Weinbeschreibung: Bukett nach Waldhonig, sehr edel und konzentriert im Geschmack mit intensiven Fruchtnoten von exotischen Früchten, aber auch nach getrockneten Datteln und Birnen. Cremiger und langanhaltender Nachgeschmack.

Trinkempfehlung: Eine passende Ergänzung zu gebratener Gänsestopfleber oder -pastete und natürlich auch zum Dessert. Dieser sehr hochwertige ist hervorragend für eine lange Einlagerung geeignet.

Lagenbeschreibung: Der Bereich um die Juffer-Sonnenuhr ist ein von Felsvorsprüngen und extremen Steilhängen durchzogenes Rebengelände und stellt das Kernstück inmitten der Brauneberger Juffer dar. Schon die Römer erkannten die außerordentlich günstigen klimatischen Bedingungen und haben hier Reben angebaut. Am Fuße dieser steilen Schieferlage ist die Ausgrabung einer römischen Kelteranlage zu besichtigen.

Die im Jahr 1804 von Napoleon angeordnete Klassifizierung der Mosellagen rückte einzig und alleine die Weine aus dem Brauneberg in die erste Klasse. Achten Sie beim Fernseh-Wetterbericht einmal darauf, wie günstig die Temperaturen in der Juffer-Sonnenuhr sind.

Paulinshof