

2014 Brauneberger Juffer-Sonnenuhr Riesling Auslese



Herkunft:	Schiefer-Steillage
Trinktemperatur:	10 - 12 °C
lagerfähig bis:	2022
Mostgewicht:	105°Oechsle
Analytische Werte:	R.S. 117 g/l; Säure 9,8g/l Alk. 7%

Weinbeschreibung: Goldglänzend mit hoher Farbdichte. Im Bukett lassen Aromen von Blütenhonig und Papaya erahnen, was am Gaumen folgt: Honigsüß ist Auftakt begleitet von einer ausdrucksstarken Fruchtsäure, intensiv unterstützt von exotischen Fruchtnoten nach Ananas, Maracuja und Kapstachelbeere. Süße Aromen von Aprikose umspielen leichtfüßig und filigran den schlanken Körper, der trotz geringem Alkoholwert wegen der hohen Extrakt-dichte ausdrucksstark und charaktervoll wirkt. Im Abgang lang und nachhaltigDolce Vita pur.

Trinkempfehlung: Zur Variation von Himbeere mit Mascarpone und Sorbet, zu einem Schichttörtchen von Erdbeere mit grünem Pfeffer, Sahnewölkchen und Biskuit, zu Crepe Suzette mit Orangenzesten, lauwarmer Orangensoße und Vanille-Eis.

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