

2015 Brauneberger Juffer Riesling Auslese***



Herkunft:	Schiefer-Steillage
Trinktemperatur:	10 - 12 °C
lagerfähig bis:	2025
Mostgewicht:	118°Oechsle
Analytische Werte:	R.S. 134,3 g/l; Säure 9,7g/l Alk. 7,1%

Weinbeschreibung: Goldglänzende Farbe mit strohgelbem Kern. Bukett nach Waldhonig und kandiertem Pfirsich. Traumsüß am Gaumen mit opulenter Fülle von Mango und Sharonfrucht, fein ausbalanciert von einer feingliedrigen Säure. Intensive Struktur trotz zurückhaltendem Alkohol. Eine Symphonie von Sonne, Schiefer und handverlesenen feinsten Früchten die lange nachklingt.

Trinkempfehlung: Zur Mousse vom dunkelroten Weinbergspfirsich, zum Schichtdessert von Mohn, Aprikose und Vanillecreme, zum Carpaccio von Mango mit Himbeerjus und Holunderblütenparfait.

Lagenbeschreibung: Die "Kammer" liegt unterhalb eines Felsenkopfes inmitten des „Braunen Berges“. Bedingt durch diese exponierte, der Sonne zugewendete Lage, wachsen hier außergewöhnliche Weine. Schon zu alten Zeiten war die Kammer eine begehrte Lage, um deren Besitz sich Klöster und Grafen stritten. Thomas Jefferson machte begeistert eine Notiz in seinem Tagebuch über die ungewöhnliche Qualität, nachdem er die "Kammer" im Jahr 1788 bei seinem Europabesuch probiert hatte.

Paulinshof