



2016 Brauneberger Juffer Riesling Kabinett

Herkunft:	Schiefer-Steillage
Trinktemperatur:	10 - 12 °C
lagerfähig bis:	2021
Mostgewicht:	86°Oechsle
Analytische Werte:	R.S. 44,8 g/l; Säure 8,1g/l Alk. 8,5%

Weinbeschreibung: Leuchtendes Platingold im Glas und in der Nase ein Fruchtkorb mit Erdbeere und Himbeere. Der Geschmack zeigt Süße und eine lebendige Fruchtigkeit von Sommerapfel und Weinbergspfirsich. Zarter Körper, zurückhaltende Säure, filigran und vielschichtig im Geschmack mit einer würzigen Komponente von Muskatblüte im Abgang.

Trinkempfehlung: Zu Thai-Hühnchen mit Glasnudeln und feuriger Chili-Ananas-Soße, zur Kaltschale von Melone mit Mandel-Blätterteig-Stangen, zu frischen Feigen mit luftgetrocknetem Schinken und Ziegen-Frischkäse.

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