



2017 Brauneberger Juffer-Sonnenuhr Riesling Spätlese trocken

Herkunft:	Schiefer-Steillage
Trinktemperatur:	10 - 12 °C
lagerfähig bis:	2020
Mostgewicht:	99°Oechsle
Analytische Werte:	R.S. 9,7 g/l; Säure 7,3 g/l Alk. 12,5 %

Weinbeschreibung: Strahlendes Gelbgold, fruchtiges Bukett nach Aprikose und Maracuja. Voluminöser Gaumenauftritt, trockenes Geschmacksprofil, aber gleichzeitig viel Schmelz und ein harmonisches Zusammenspiel von fruchtiger Säure und moderatem Alkoholgehalt. Herbwürzige Aromen von exotischen Früchten wie Cherimoya und Kapstachelbeere spiegeln sich abwechselnd mit Walderdbeere und begleiten zu einem sehr langen facettenreichen Nachhall.

Trinkempfehlung: Zu frischen Austern pur oder zu mit Spinat und Käse überbackenen Austern, zu pochiertem Hecht auf Fenchelbett mit Dillsahne, zum gekräuterten Putenfilet auf Gemüsepolenta, zum gegrillten Thunfischsteak mit Korianderbutter, ganz klassisch zu Raclette mit Gourmet-Kartoffelchen und glasierten Radieschen.

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