2024

DÖRRENBACHER SPRINGBERG

RIESLING

Bio



Sehr kühle, nach Osten gewandte und vom Pfälzerwald umgebene Lage. Die Reben wurzeln im grauen Kalkstein, der nur von 30cm Bodenauflage bedeckt ist. Die harten Bedingungen für die Reben lassen nur geringste Erträge zu, führen dadurch zu sehr aromatischen Trauben aus denen kühle und präzise Rieslinge entstehen.

Handlese. Schonende Verarbeitung. Spontangärung und Ausbau im Stückfass. Präzise Aromen von reifen, gelben Früchten. Druckvoll mit vibrierender Säurestruktur bei gleichzeitiger Eleganz. Energetisches Finish.

Meiningers Best of Riesling: 93/100 Punkte
Feinschmecker Riesling Cup: 4. Platz
Vinous: 90-92/100 Punkte
Vinum Weinguide: 91/100 Punkte
Vinum Riesling Champion: 90/100 Punkte
Eichelmann Weinguide: 89/100 Punkte
Gault&Millau Weinguide: 3/5 Trauben

Nährwerte & Zutaten

REBSORTEN	Riesling
GESCHMACK	trocken
KLASSIFIKATION	VDP.Erste Lage
LAGE	Springberg/DE | Ausrichtung: Osten | Höhe: 230–280m ü. N. N. | Neigung: 20-30%
BODEN	Grauer Kalkstein
LESE & AUSBAU	Handlese nur bester Trauben, schonende Verarbeitung und Spontangärung im Stückfass. Ohne jegliche Schönung
SENSORIK	Präzise Aromen von reifen, gelben Früchten. Der elegante Körper ist wunderbar eingebettet in eine vibrierende Säurestruktur sowie einem druckvollen Abgang. Eine ausgewogene Mineralität und Komplexität bei gleichzeitiger Eleganz ist bei jedem Schluck nachhaltig spürbar
ALKOHOLGEHALT	12,5 % vol
SÄURE	7,2 g/l
RESTZUCKER	6,2 g/l
ALLERGENE	Sulfite

19 10
VDP.WEINGUT

Weingut Jülg • Hauptstraße 1 • 76889 Schweigen-Rechtenbach
+49 (0) 6342-919090 • www.weingut-juelg.de • info@weingut-juelg.de