JÜLG

2023

SONNENBERG

RIESLING

Bio in Umstellung



Die Weinberge rundum Schweigen-Rechtenbach im ursprünglichen, steilen Kern der Lage sind geprägt vom gelben Kalkgestein und der intensiven Sonneneinstrahlung. Ein hoher Löss-lehmanteil sorgt dafür, dass die Rebstöcke optimal mit Wasser versorgt werden. Ideale Voraussetzungen für unseren Rieslinge.
Handlese. Schonende Verarbeitung. Spontangärung und Ausbau im Stückfass. Subtile Gelbfrucht und Würze. Präzise Säurestruktur mit Druck und Konzentration. Immer feiner werdende mineralische Länge.

James Suckling: 92/100 Punkte
Vinous: 92-94/100 Punkte
Meiningers Best of Riesling: 92/100 Punkte
Vinum Weinguide: 92/100 Punkte
Vinum Riesling Champion: 92/100 Punkte
Eichelmann Weinguide: 92/100 Punkte
Gault&Millau Weinguide: 4/5 Trauben
Weinwisser "Die besten Großen Gewächse Deutschlands": 18,5/20 Punkte
wein.plus: 90/100 Punkte

REBSORTEN	Riesling
GESCHMACK	trocken
KLASSIFIKATION	VDP.Grosses Gewächs
LAGE	Sonnenberg/DE | Ausrichtung: Süden | Höhe: 260–280m ü. N. N. | Neigung: 30%
BODEN	Kalkgestein
LESE & AUSBAU	Handlese nur bester Trauben, schonende Verarbeitung und Spontangärung im Stückfass. Ohne jegliche Schönung
SENSORIK	Der Riesling zeigt eine ungemeine Rotwürzigkeit im Bouquet. Die Nase ist wunderbar subtil von gelben Früchten und Würze. Am Gaumen fruchtreduziert, dafür konzentriert und druckvoll. Im Nachhall eine beeindruckende Präzision sowie mineralische Länge, wird immer feiner bis zum Ausklang
ALKOHOLGEHALT	13 % vol
SÄURE	6,8 g/l
RESTZUCKER	5,1 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