2024

SONNENBERG

WEISSBURGUNDER

Bio

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 unsere Weissburgunder.

Handlese. Schonende Verarbeitung. Ausbau im Barrique und Tonneau. Zarte Anklänge von gelben Fru□chten und floralen Noten. Feinste Kräuter. Schmelz im ständigen Wechselspiel mit einer raffinierten Sa□ure.

Falstaff Weinguide: 95/100 Punkte
Gault&Millau Weinguide: 94/100 Punkte
Vinous: 94/100 Punkte
Eichelmann Weinguide: 92/100 Punkte
Vinum Weinguide: 92/100 Punkte
Meiningers Pinot Preis: 1. Platz (93/100 Punkte)
wein.plus: 92/100 Punkte
Weinwisser "Die besten GGs Deutschlands": 17,5/20 Punkte

Nährwerte & Zutaten



REBSORTEN	Weißburgunder
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 Ausbau im Barrique sowie Tonneau. Ohne jegliche Schönung
SENSORIK	Es duftet fein floral und kalkig aus dem Glas. Erst am Gaumen zeigt er dann seine Frucht, die ihn vom Chardonnay abhebt. Ein Hauch Honigmelone, etwas Birne und feinste Kräuter. Cremiger Schmelz, immer im Wechselspiel mit einer raffinierten Säure. Ein angenehm würzig-mineralischer Typus, der schon in seiner Jugend enorme Freude bereitet
ALKOHOLGEHALT	13 % vol
SÄURE	7,3 g/l
RESTZUCKER	0,5 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