2024

SONNENBERG KT

SPÄTBURGUNDER

Bio

Die südlich exponierte, vom nahen Pfälzerwald geschützte ehemalige Einzellage ist seit 1971 Teil des Sonnenbergs. Purer Kalksteinfels mit geringer Lehmauflage verleiht den Weinen eine immense Kraft, Tiefe und sorgt für Würze. Das kühle Kleinklima prägt die Frische und Spannung. Perfekte Bedingungen für unsere Spätburgunder.

Handlese. Schonende Verarbeitung. Spontangärung. Ausbau im Barrique. Saftige Beerigkeit, dezent floral und würzig. Leichte Reduktion und rassige Nuancen. Seidige Tanninstruktur mit mineralischem Finish.

Gault&Millau Weinguide: 96/100 Punkte
Vinous: 96/100 Punkte
Falstaff Spätburgunder Trophy: 95/100 Punkte
Meiningers Rotweinpreis: 1. Platz (94/100 Punkte)
Vinum Rotweinpreis: 2. Platz (94/100 Punkte)
wein.plus: 93/100 Punkte
James Suckling: 93/100 Punkte
Vinum Weinguide: 93/100 Punkte
Eichelmann Weinguide: 93/100 Punkte
Jancis Robinson: 16,5/20 Punkte
Weinwisser "Die besten Großen Gewächse Deutschlands" : 17/20 Punkte

Nährwerte & Zutaten



REBSORTEN	Spätburgunder
GESCHMACK	trocken
KLASSIFIKATION	VDP.Grosses Gewächs
LAGE	Kostert/FR | Ausrichtung: Süden | Höhe: 200–260m ü. N. N. | Neigung: 20%
BODEN	Kalkgestein
LESE & AUSBAU	Handlese nur bester Trauben, schonende Verarbeitung, Spontangärung im Barrique. Ohne Filtration und jegliche Schönung
SENSORIK	Aromen von reife Schwarze Kirsche, Schlehe und Zwetschge. Dezent floral, Veilchen, untermauert von schwarzem Gestein. Feine Reduktion und rassige Nuancen. Am Gaumen mit präziser Struktur, saftiger Beerigkeit und feiner Würze. Seidige Tanninstruktur mit einem mineralischem Finish von Graphit
ALKOHOLGEHALT	13,5 % vol
SÄURE	6,1 g/l
RESTZUCKER	0,1 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