JÜLG

2020

GRANDE CUVÉE

VDP.SEKT

Handwerk und Zeit sind unsere Maximen. Assemblage aus Pinot Noir und Pinot Meunier. Reine Handlese von ausschließlich gesunden Trauben. Ausbau im großen Holzfass. Traditionelle Flaschengärung. 52 Monate Hefelager. Degorgiert am 09/2025. Ohne Schwefel. Feine Perlage und eine Balance aus dunklen Früchten und zarter Würze. Pure Eleganz und Lebendigkeit! Limitiert auf 2.500 Flaschen.

Falstaff Sparkling Special: 93/100 Punkte
Berliner Lagencup: 92/100 Punkte
Meiningers Sektpreis: 90/100 Punkte
VINUM Sekt Award: 89/100 Punkte
Eichelmann Weinguide: 89/100 Punkte
Gault&Millau Weinguide: 89/100 Punkte

REBSORTEN	Pinot Meunier, Spätburgunder
GESCHMACK	brut
KLASSIFIKATION	VDP.Sekt
LAGE	50% DE / 50% FR
BODEN	Kalkgestein
LESE & AUSBAU	Reine Handlese von ausschließlich gesunden Trauben. Ausbau im großen Holzfass. Traditionelle Flaschengärung. 52 Monate Hefelager. Degorgiert am 09/2025
SENSORIK	Noble and animierende Aromen von dunklen Waldfrüchten und Beeren. Hinzu kommt ein Hauch von Vanille und Tonkabohne, warmer Buttertoast und zerstoßenem Kalk. Am Gaumen besticht er durch ein feines, elegantes Mousseux sowie einer Harmonie aus saftiger, leicht zitrischer Frische und feiner Würze. Langes Finale
ALKOHOLGEHALT	11,5 % vol
SÄURE	6,5 g/l
RESTZUCKER	3,7 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