JÜLG

NV

# JEAN-FRITZ

## CRÉMANT MAGNUM

Jean-Fritz – halb deutsch, halb französisch – ist der Inbegriff der grenzüberschreitenden Winzer aus Schweigen. Er verkörpert die Leidenschaft für Wein, gutes Essen und geselliges Leben. Für dieses Ideal geht er nicht nur an seine Grenzen, sondern buchstäblich darüber hinaus – Tag für Tag! Assemblage aus Weissburgunder und Chardonnay. Handlese. Traditionelle Flaschengärung. Hefelagerzeit von min. 12 Monaten. Animierende Frische. Aromen von Zitrus und Apfel, etwas Brioche. Feine Perlage.

Falstaff Crémant Trophy: 91/100 Punkte




| | |
|---|---|
| REBSORTEN | Chardonnay, Weißburgunder |
| GESCHMACK | brut |
| KLASSIFIKATION | Jean-Fritz |
| LAGE | 50% DE / 50% FR |
| LESE & AUSBAU | Ausschließlich gesundes Traubenmaterial, traditionelle Flaschengärung und min. 12 Monate Hefelagerzeit |
| SENSORIK | In der Nase sehr fein und frisch, zitrisch, nur ganz dezent von der Hefe geprägt. Weiße Blüten, getrocknete Aprikose. Am Gaumen energetischer Druck und fein-tänzelndes Mousseux mit Aromen von grünem und gelbem Apfel, Zitrone und etwas Brioche |
| ALKOHOLGEHALT | 12,5 % vol |
| SÄURE | 7,4 g/l |
| RESTZUCKER | 4,4 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