JÜLG

2018

BLANC DE NOIR

VDP.SEKT MAGNUM

Handwerk und Zeit spielen die zentrale Rolle. Reine Handlese von ausschließlich gesunden Trauben. Ausbau im großen Holzfass. Traditionelle Flaschengärung. Assemblage aus Pinot Noir und Pinot Meunier. 25 Monate Hefelagerzeit. Degorgiert am 06/2023. Zarte Aromen dunkler Waldfrüchte mit Würze und Frische in perfekter Harmonie. Feines Mousseux und salziges Finish.

Meiningers Sektpreis: 90/100 Punkte
Berliner Lagencup: 92/100 Punkte
Gault&Millau Weinguide: 3/5 Trauben



REBSORTEN	Pinot Meunier, Spätburgunder
GESCHMACK	brut
KLASSIFIKATION	VDP.Sekt
LAGE	50% DE / 50% FR
BODEN	Kalkgestein
LESE & AUSBAU	Reine Handlese von nur gesundem Traubengut, traditionelle Flaschengärung, Hefelagerzeit von 19 Monaten und das Abtrennen der Hefe durch Rütteln der Flaschen
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	12,5 % vol
SÄURE	7,7 g/l
RESTZUCKER	8,5 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