2024

SCHWEIGEN

CHARDONNAY MAGNUM

Die Botschafter von Herkunft und Terroir! Der Wein stammt aus den besten Weinbergen Schweigens und verkörpert deren spezielle Bodenstruktur und Kleinklima – mineralisch, puristisch und präzise. Er ist ein Vorbote unserer Lagenweine und ein echter Geheimtipp.

Handlese. Schonende Verarbeitung. Ausbau im Barrique und Stückfass. Reife, gelbe Obstaromen, unterlegt mit feinen Holznoten. Elegant und präzise. Viel Druck mit mineralischen Feuerstein-Nuancen.



Jancis Robinson: 16,5/20 Punkte
Falstaff Chardonnay Trophy: 93+/100 Punkte
Falstaff Ortswein Trophy: 2. Platz (93/100 Punkte)
Berliner Chardonnay Award: 92/100 Punkte
Gault&Millau Weinguide: 91/100 Punkte
Vinum Weinguide: 90/100 Punkte
Eichelmann Weinguide: 90/100 Punkte
Meiningers Pinot-Preis: 90/100 Punkte
Vinous: 90-92/100 Punkte

Nährwerte & Zutaten

REBSORTEN	Chardonnay
GESCHMACK	trocken
KLASSIFIKATION	VDP.Ortswein
LAGE	Schweigen
BODEN	Kalkgestein
LESE & AUSBAU	Handlese nur bester Trauben, schonende Verarbeitung und Ausbau im Barrique sowie im Stückfass. Ohne jegliche Schönung
SENSORIK	Ein gelblicher Schimmer funkelt im Glas. Die Aromen reichen von Birne und Stachelbeere bis Honigmelone und Ananas. Feine Holznoten im Hintergrund. Am Gaumen elegant, kraftvoll und präzise. Viel Druck und mineralisch, steinige Nuancen vollenden das nachhaltige Finale
ALKOHOLGEHALT	12,5 % vol
SÄURE	7,5 g/l
RESTZUCKER	1,6 g/l
ALLERGENE	Sulfite

VDP.WEINGUT

Weingut Jülg • Hauptstraße 1 • 76889 Schweigen-Rechtenbach
+49 (0) 6342-919090 • www.weingut-juelg.de • info@weingut-juelg.de