JÜLG

2025

RECHTENBACHER PFARRWINGERT

WEISSBURGUNDER MAGNUM

Zwischen der Rechtenbacher Kirche und dem Waldrand wachsen die Reben auf Buntsandstein-Verwitterungsböden und einer Felsunterlage aus reinem Kalkgestein. Hier werden unsere Burgunder zu wahren Exoten – reife und saftig gelbe Früchte harmonieren mit hervorragend integrierter Säure auf einzigartige Weise.

Handlese. Schonende Verarbeitung. Ausbau im Barrique und Tonneau. Seidige Aromen von Birne und weißen Blüten untermalt von hauchfeiner Würze. Polarisierend kreidig und druckvoll, mit langem Nachhall.

Falstaff Weinguide: 94/100 Punkte
Falstaff Weissburgunder Trophy: 93+/100 Punkte
Meiningers Pinot-Preis: 92/100 Punkte
Vinous: 92/100 Punkte
Vinum Weinguide: 91/100 Punkte
Gault&Millau Weinguide: 91/100 Punkte
Eichelmann Weinguide: 90/100 Punkte
wein.plus: 90/100 Punkte



Nährwerte & Zutaten

REBSORTEN	Weißburgunder
GESCHMACK	trocken
KLASSIFIKATION	VDP.Erste Lage
LAGE	Rechtenbacher Pfarrwingert/DE | Ausrichtung: Süd-Osten | Höhe: 230–260m ü. N. N. | Neigung: 25%
BODEN	Kalkgestein mit Buntsandsteinauflage
LESE & AUSBAU	Handlese nur bester Trauben, schonende Verarbeitung und Ausbau im Barrique sowie Tonneau. Ohne jegliche Schönung.
SENSORIK	Seidiger Duft von Birne und weißen Blüten. Eine hauchfeine Würze zeugt vom Ausbau auf der Hefe und dem Holzanteil. Die Haptik am Gaumen ist polarisierend kreidig. Langanhaltendes Finish.
ALKOHOLGEHALT	13,5 % vol
SÄURE	8,3 g/l
RESTZUCKER	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