JÜLG

2024

OPUS-OSKAR

CHARDONNAY MAGNUM

Die Schöpfung eines außergewöhnlichen Weins, der den Namen des Weingutsgründers trägt, ist weit mehr als nur Ehre – sie verkörpert unseren Stolz und unser Erbe. Beste Trauben aus den ältesten Parzellen unserer Spitzenlagen auf französischem Boden. Ausgebaut mit höchster Sorgfalt und Hingabe.

Handlese. Schonende Verarbeitung. Ausbau im Barrique und Tonneau. Helle Frucht und edle florale Nuancen. Pure Präzision und Kühle. Leicht reduktive Noten und eine rassige, zugleich superfeine Säurestruktur.



Vinum Weinguide: 92/100 Punkte
Falstaff Weinguide: 94+/100 Punkte
Eichelmann Weinguide: 93/100 Punkte
Gault&Millau Weinguide: 4/5 Trauben
Meiningers Deutscher Pinot-Preis: 1. Platz (92/100 Punkte)
Meiningers Sommelier "Deutsche Top Chardonnays": 93/100 Punkte
Vinous: 94/100 Punkte

REBSORTEN	Sauvignon Blanc
GESCHMACK	trocken
KLASSIFIKATION	Opus-Oskar
LAGE	Wissembourg/FR
BODEN	Kalkgestein
LESE & AUSBAU	Handlese nur bester Trauben, schonende Verarbeitung und Ausbau im Barrique sowie Tonneau. Ohne Schönung
SENSORIK	Die Vorbilder sind keine geringeren als die feinsten Weißweine aus dem Burgund. Ein bestimmter Stil, der von feiner Reduktion, heller Frucht und purer Präzision bestimmt wird. Leicht reduktive Noten und feine Zitrusfrucht. Am Gaumen etwas offener als im Bouquet. Besitzt Kühle, Mineralität, rassige und zugleich superfeine Säure
ALKOHOLGEHALT	13 % vol
SÄURE	8,3 g/l
RESTZUCKER	0,9 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