JÜLG

2024

SCHWEIGENER SONNENBERG WB

SPÄTBURGUNDER MAGNUM

Massives Kalkgestein mit geringer Bodenauflage prägen die nach Südwesten geneigte Einzellage. Die natürliche Luftzirkulation vom nahegelegenen Pfälzerwald und intensive Abendsonne verleihen unseren Spätburgundern eine ausgeprägte Kühle und beerige Fleischigkeit, perfekt ergänzt durch eine elegante Säurestruktur.

Handlese. Schonende Verarbeitung. Spontangärung. Ausbau im Barrique. Edle Aromen von dunklen Waldbeeren und Rauchnoten. Kühl und saftig mit seidigem Tannin. Kraftvoll und komplex, dabei stets elegant.



Meiningers Rotweinpreis: 94/100 Punkte
Falstaff Weinguide: 94/100 Punkte
Vinous: 94/100 Punkte
Vinum Rotweinpreis: 2. Platz (92/100 Punkte)
wein.plus: 92/100 Punkte
Vinum Weinguide: 91/100 Punkte
Eichelmann Weinguide: 90/100 Punkte

Nährwerte & Zutaten

REBSORTEN	Spätburgunder
GESCHMACK	trocken
KLASSIFIKATION	VDP.Erste Lage
LAGE	Wormberg/FR | Ausrichtung: Süd-Westen | Höhe: 230–250m ü. N. N. | Neigung: 20%
BODEN	Kalkgestein
LESE & AUSBAU	Handlese nur bester Trauben, schonende Verarbeitung, Spontangärung im Barrique. Ohne Filtration und jegliche Schönung.
SENSORIK	Edle Aromen von dunklen Waldbeeren und Rauchnoten. Am Gaumen kühl und saftig. Feine Säure- sowie seidige Tanninstruktur. Er wirkt ungemein kraftvoll und komplex, dabei stets mit viel Eleganz und Finesse.
ALKOHOLGEHALT	13,5 % vol
SÄURE	6,1 g/l
RESTZUCKER	0,1 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