JÜLG

2015

GRANDE RÉSERVE

VDP.SEKT.PRESTIGE®

Handwerk und Zeit sind die Maximen. 100% Chardonnay. Reine Handlese von ausschließlich gesunden Trauben. Ausbau im großen Holzfass. Traditionelle Flaschengärung. 105 Monate Hefelager. Degorgiert am 03/2025. Ohne Schwefel. Feine Perlage und eine Balance aus edlen Aromen und strahlender Präzision. Pure Eleganz und Lebendigkeit! Limitiert auf 700 Flaschen.



Vinum «Vintage-Sekt des Jahres 2026»
Falstaff Sparkling Trophy: 1. Platz (95/100 Punkte)
Vinum Weinguide: Sekt des Jahres (95/100 Punkte)
Meiningers Sektpreis: 92/100 Punkte
Vinum Sekt Award: 92/100 Punkte
Gault&Millau Weinguide: 92/100 Punkte
Eichelmann Weinguide: 91/100 Punkte

REBSORTEN	Chardonnay
GESCHMACK	extra brut
KLASSIFIKATION	VDP.SEKT.PRESTIGE
LAGE	50% DE / 50% FR
BODEN	Kalkgestein
LESE & AUSBAU	100% Chardonnay. Reine Handlese von nur gesunden Trauben. Ausbau im großen Holzfass. Traditionelle Flaschengärung. 105 Monate Hefelager. Degorgiert am 03/2025. Ohne Schwefel
SENSORIK	Ein feiner, Richtung Champagne weisender Duft: Hefe und Brioche, buttrige Untertöne. Allerdings noch wenig Tertiäraromatik. Im Mund setzt der Wein cremig an, entfaltet ein feines Mousseux und im Gleichklang einen lebendigen Säurenerv, die gute Dichte der Gaumenaromen sorgt für einen langen, weinigen Abklang.
ALKOHOLGEHALT	12,5 % vol
SÄURE	6,5 g/l
RESTZUCKER	2,9 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