JÜLG

2024

PAR LES DEUX

KALKFELS CHARDONNAY

„Von den beiden" Johannes Jülg (Schweigen) und Peter Klein (Hainfeld), die ihre Leidenschaft für Burgunder mit den besonderen Gegebenheiten der kleinen Kalmit in Ilbesheim vereinen, um einzigartige Pinot Noirs und Chardonnays in all ihrer Eleganz und Ausdruckskraft zu kultivieren.
Handlese bester Trauben, schonende Verarbeitung, 8 Monate Ausbau im Barrique, unfiltriert. Frankophiler Charakter, straff und präzise mit anregender Salzigkeit und vibrierender Vitalität. Feine Hefenoten mit kreidigem Gripp Nachhall.



REBSORTEN	Chardonnay
GESCHMACK	trocken
LAGE	Ilbesheimer Kalmit | Ausrichtung: Süd-Osten | Höhe: 240-272m ü. N. N.. | Neigung: 15%
BODEN	Kalkgestein
LESE & AUSBAU	Handlese nur bester Trauben, entrappt, schonende Verarbeitung und 8 Monate Ausbau im Barrique (1. & 2. Belegung), danach 3 Monate als Verschnitt im Edelstahltank, unfiltriert abgefüllt, ohne jegliche Schönung.
SENSORIK	Frankophiler Charakter, straff und präzise mit anregender Salzigkeit und vibrierender Vitalität. Feiner Hefetouch mit kreidigem Gripp im Nachhall. Besitzt viel Charm, Gelbfruchtnoten, energetische Art, besitzt Kühle, Mineralität, rassige und zugleich superfeine Säure, elegantes finish.
ALKOHOLGEHALT	13,5 % vol
SÄURE	8,7 g/l
RESTZUCKER	1,2 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