JÜLG

2023

PAR LES DEUX

KALKFELS PINOT NOIR

„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, Spontangärung, 15 Monate Ausbau im Barrique, unfiltriert. Noble Art, am Gaumen kühl und saftig. Seidige Tannine, geprägt von Himbeer- und Sauerkirschnoten die mit einer feinen Säurestruktur für Trinkfluss sorgen.



REBSORTEN	Spätburgunder
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, 14 Tage Maischegärung, Spontangärung, spontaner BSA, schonendes Abpressen, 15 Monate Ausbau im Barrique 2. & 3. Belegung, unfiltriert abgefüllt, ohne jegliche Schönung.
SENSORIK	Noble Art, am Gaumen kühl und saftig. Feine Säure- sowie seidige Tanninstruktur. Hellere Frucht als die Spätburgunder aus Schweigen.
ALKOHOLGEHALT	13,5 % vol
SÄURE	6 g/l
RESTZUCKER	0,2 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