JÜLG

2025

JEAN-FRITZ

SAUVIGNON BLANC FUMÉ MAGNUM

Jean-Fritz – halb deutsch, halb französisch – ist der Inbegriff der grenzüberschreitenden Winzer aus Schweigen. Er verkörpert die Leidenschaft für Wein, gutes Essen und geselliges Leben. Für dieses Ideal geht er nicht nur an seine Grenzen, sondern buchstäblich darüber hinaus – Tag für Tag!

Handlese. Schonende Verarbeitung. Spontangärung. Ausbau im Edelstahltank und Tonneau. Subtile Fruchtigkeit trifft auf zarten Schmelz und straff-kühlen Charakter. Eleganz mit animierendem Trinkfluss.

Falstaff Sauvignon Blanc Trophy: 92+/100 Punkte

Nährwerte & Zutaten



REBSORTEN	Sauvignon Blanc
GESCHMACK	trocken
KLASSIFIKATION	Jean-Fritz
LAGE	50% DE / 50% FR
BODEN	Kalkgestein
LESE & AUSBAU	Handlese nur bester Trauben, schonende Verarbeitung, Spontangärung und Ausbau im Edelstahltank sowie im Holzfass. Ohne jegliche Schönung
SENSORIK	Feine Johannisbeere mit Minze, kühl, ätherisch, würzig-steinig und salzig. Große Eleganz mit mineralischem Charakter und animierendem Trinkfluss. Zitrische Aromen werden von einem zarten Schmelz umhüllt und von einer subtil exotischen Fruchtigkeit begleitet, dabei bleibt er immer frisch und in Balance
ALKOHOLGEHALT	13 % vol
SÄURE	7,1 g/l
RESTZUCKER	4,3 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