2025

VOM KALK

WEISSBURGUNDER

Bio



Der gehobene Einstieg mit Trinkfluss! Bereits bei dieser Qualität zeigen sich das Terroir und unsere unverwechselbare Handschrift. Der Wein wird auf den kalkdominierten Böden angebaut und besticht durch seinen gehaltvollen, frischen Charakter.

Handlese. Schonende Verarbeitung. Ausbau im Edelstahltank und Stückfass. Frischer, eleganter Körper mit Aromen von Quitte, Honigmelone und Mandel. Florale Akzente mit exotischer Würze. Langes Finish.

Vinous: 89/100 Punkte

Nährwerte & Zutaten

REBSORTEN	Weißburgunder
GESCHMACK	trocken
KLASSIFIKATION	VDP.Gutswein
BODEN	Kalkgestein
LESE & AUSBAU	Handlese nur bester Trauben, schonende Verarbeitung und Spontangärung im Edelstahltank sowie im Stückfass. Ohne jegliche Schönung
SENSORIK	Unglaublich frischer, eleganter Körper mit präzisen Aromen von Quitte, Honigmelone und etwas Mandel. Die leicht floralen Akzente und die Anklänge exotischer Würze präsentieren sich unbeschreiblich finessenreich und delikat. Das Finish mit mineralischem Charakter forciert einen langanhaltenden Geschmack
ALKOHOLGEHALT	12,5 % vol
SÄURE	6,5 g/l
RESTZUCKER	1,8 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