

---

# Weinpass

---

## 2020 Crémant - Pfalz - Deutschland - Jülg

---



Beispielbild

### Rebsorte

Chardonnay, Weißer Burgunder

### Passt zu...

Salat, Apéritif

### Beschreibung

In der Nase feine Aromen von reifem Apfel, Stachelbeere, ein Hauch von Zitrus. Am Gaumen prickelnd und feinperlig, angenehmes Mousseux. Langes Finale und erfrischend. Zarte mineralische Noten.

Weingut:	Jülg
Lage:	-
Keller:	Schweigen-Rechtenbach
Anbaugebiet:	Pfalz
Herkunftsland:	Deutschland
Bodenart:	Buntsandstein, Kalkmergel. Steinige Bodenstruktur
Weinanbau:	Unmittelbar an der deutsch-französischen Grenze der Südlichen Weinstraße. Rebflächen liegen rund um Schweigen-Rechtenbach und dem französischen Wissembourg. Für diesen Crémant stammen die Trauben zu 50% aus Deutschland und zu 50% aus Frankreich. Selektive Lese per Hand.
Weinausbau:	Hergestellt durch traditionelle Flaschengärung. Vergärung teilweise im Holzfass. 6 Monate Feinhefelager. Mindestens für 10 Monate Flaschenreife. Abtrennen der Hefe durch Rütteln.
Weingeschmack:	Brut
Weinfarbe:	weiß
Füllmenge:	0,75 l
Allergene:	<b>Enthält Sulfite</b>
Qualitätsstufe:	Sekt
Trinktemperatur:	10-12 °C

### Analysewerte

Alkoholgehalt:	12,50% Vol.
Restsüße:	4,40 g/l
Säuregehalt:	7,40 g/l

### Infos über das Weingut

Erfolgreiches VDP. Familienweingut, gegründet 1961. Rebfläche 23 Hektar in Deutschland und Frankreich. Johannes Jülg hatte große Lehrmeister in Burgund. Der Riesling und die Burgundersorten sind von beeindruckender Seriosität. Das kalkgeprägte Terroir befördert dabei die stilistische Nähe zum Burgund.



Weinzentrale Eberle GmbH  
www.weinzentrale.de • info@weinzentrale.de