
Weinpass

2019 Crémant Rosé - Pfalz - Deutschland - Jülg



Beispielbild

Rebsorte

Spätburgunder, Schwarzriesling

Passt zu...

Salat, Apéritif

Beschreibung

Das Farbspiel ist delikater und erinnert an zartes Lachsrosa. Die ersten sensorischen Impulse zeigen Aromen von sommerwarmen Himbeeren und Johannisbeeren. Seine Mousse ist feinperlig und elegant wie ein Samttuch. Die Perlage ist finessenreich und streichelt sanft den Gaumen. Der perfekte Crémant für das erste Date!

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. 6 Monate Feinhefelager. Mindestens für 15 Monate Flaschenreife. Abtrennen der Hefe durch Rütteln.
Weingeschmack:	Brut
Weinfarbe:	rosé
Füllmenge:	0,75 l
Allergene:	Enthält Sulfite
Qualitätsstufe:	Sekt
Trinktemperatur:	10-12 °C

Analysewerte

Alkoholgehalt:	12,00% Vol.
Restsüße:	6,00 g/l
Säuregehalt:	6,90 g/l

Infos über das Weingut

Erfolgreiches Familienweingut, gegründet 1961. Rebfläche 18 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