

2020 Chardonnay - Opus Oskar -Pfalz - Deutschland - Jülg



Beispielbild

Rebsorte

Chardonnay

Passt zu...

Kalbfleisch, Geflügel, Meeresfrüchten, Fisch

Beschreibung

Die Nase empfängt ein würzig, schmelziges, flintiges Duftbild. Man denkt an Berggestein, gelbes Kernobst, dezente Traubenwürzige Noten. Extraktdotierter Gaumen. Deutliche Verdichtung mit salziger Akzentuierung, die in ein delikates Finale führt. Entspannte Größe. Pfälzer Haut Couture!

Weingut:	Jülg
Lage:	Schweigener Sonnenberg
Keller:	Schweigen-Rechtenbach
Anbaugebiet:	Pfalz
Herkunftsland:	Deutschland
Bodenart:	gelber Kalkstein
Weinanbau:	Dieser außergewöhnliche Chardonnay wurde nach dem legendären Gründer des Weinguts "Oskar Jülg" benannt. Die Lage Schweigener Sonnenberg liegt zu 100% in Frankreich und verbindet französische Tradition und deutsche Innovation. Strenge Ertragsreduzierung. Selektive Lese von Hand.
Weinausbau:	Sanftes Pressen, schonende Verarbeitung, teilweise Spontangärung. 8 Monate Feinhefelager. Ausbau des Weins zu 100% im neuen 500 Liter Tonneaux für circa 8 Monate. Eine Hommage an Oskar Jülg, der genau in der gleichen Stilistik vor Jahrzehnten seine Weine so ausbaute.
Weingeschmack:	Trocken
Weinfarbe:	weiß
Füllmenge:	0,75 l
Allergene:	Enthält Sulfite
Qualitätsstufe:	Qualitätswein
Trinktemperatur:	10-12 °C

Analysewerte

Alkoholgehalt:	13,50% Vol.
Restsüße:	1,00 g/l
Säuregehalt:	7,50 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. Newcomer des Jahres

