Crémant - Jülg

Art.-Nr: 02835

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.

Hersteller:
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.

Anbau:
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.

Rebsorte Chardonnay, Weißburgunder	**Region** Pfalz	**Alkoholgehalt** 12 % Vol.	**Trinktemperatur** 10-12 °C
Weingeschmack -	**Qualitätsstufe** Sekt	**Restsüße** 4,4	**Ausbau** Edelstahl & Holz
Weinstilistiken klassisch & traditionell	**Bodenart** Buntsandstein, Kalkmergel. Steinige Bodenstruktur	**Trinkfenster** 2023-2026	**Flaschengröße** 0,75 Liter
Verschlussart Naturkork	**Bewirtschaftung** Naturnah	**Zusatzstoffe** Enthält Sulfite	**Karaffieren** NEIN

Charakter

Frucht ●●●○○

Körper/Intensität ●●●○○

Mineralität ●●●●○

Säure ●●●○○

Passt zu

Helles Fleisch · Salatkreationen · Fisch · Meeresfrüchte · Aperitif