

2013 BRAUNEBERGER JUFFER-SONNENUHR RIESLING AUSLESE



ANBAUGEBIET UND KLIMA		
<p>Die Brauneberger Juffer-Sonnenuhr gehört zu unseren steilsten Lagen und ist somit prädestiniert für die Erzeugung von besonders hochwertigen Weinen. Bei einer Höhe von 110 bis 210 Meter über NN und mit einer Hangneigung von 60 bis 70% umfasst der nach Süden bis Südwesten ausgerichtete Weinberg 10,5 ha Rebfläche. Der rot gefärbte Boden mit hohem Schieferanteil und ausgeprägtem Mineralgehalt ermöglicht die Erzeugung von eleganten, rassigen Weinen mit viel Spiel und Frucht.</p>		
VERARBEITUNG UND AUSBAU		
<p>Eine starke Selektion im Weinberg sowie Handlese wurden für diese Spätlese durchgeführt. Die Trauben wurden in den Bütten im Weinberg angedrückt, um eine längere Standzeit zu erhalten. Die Ganztraubenpressung erfolgte während ca. 24 Stunden. Der Wein wurde ohne jegliche Zusätze von Hefen oder Enzymen zum größten Teil im Edelstahltank während mehreren Monaten vergoren. Anschließend lag er während mindestens 3 Monaten auf der Feinhefe, um mehr Komplexität und Stabilität zu gewinnen.</p>		
VERKOSTUNGSNOTIZEN		
<p>Wunderbare Aromen von schwarzen Johannisbeeren, Himbeeren, Melonen und Pfirsichen zusammen mit einer ausdrucksvollen Mineralität und wohl eingebundenen Säure machen diesen Wein sehr harmonisch und elegant.</p>		
SPEISEEMPFEHLUNG		
<p>Wunderbar zu edlem Käse, leichten Desserts oder aber an Stelle von Dessert.</p>		
ANALYSE		
Alkohol:	Restzucker:	Säure
8,0%	118,7 g/l	9,7 g/l