

2015 BRAUNEBERGER JUFFER-SONNENUHR RIESLING AUSLESE



ANBAUGEBIET UND KLIMA

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.

VERARBEITUNG UND AUSBAU

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.

VERKOSTUNGSNOTIZEN

In der Nase der Duft von Rosenblättern und Brioche. Aromen von gelben Steinfrüchten, Honigmelonen und Akazienhonig. Der Wein zeigt eine wohl eingebundene Säure und großartige Mineralität.

SPEISEEMPFEHLUNG

Wunderbar zu edlem Käse, leichten Desserts oder aber an Stelle von Dessert.

ANALYSE

Alkohol:	Restzucker:	Säure
8,0%	82,3g/L	8,5 g/L

BEWERTUNGEN
