



Weingut Jülg

---

Deutschland

---

Pfalz

---



## Scheurebe trocken QbA 2016

### Weingut

---

"Wir müssen viel kommunizieren und das machen wir am besten beim Mittagessen pünktlich um 12 Uhr. Mit meinen Brüdern, die noch in Koblenz und Wiesbaden studieren, geht's dann eher via WhatsApp oder Skype, was die Technik heute so hergibt. Klar, dass wir nicht immer zu einem Konsens kommen. Dann braucht man viel Ruhe und viele Argumente. Ich habe das alles ganz gern so." So Johannes Jülg, sicher einem der vielversprechendsten jungen Talente der Pfalz. 2010 hat er das Weingut vom Vater übernommen und zeichnet seither verantwortlich für einen ganz neuen Stil. Man merkt die Nähe zur französischen Grenze und so sind nicht nur die Rebsorten Anlehnung an Elsässer Vorbilder. Französisches KnowHow mit deutscher Gründlichkeit zu verbinden ist die Grundidee, und daraus hat sich eine ganz persönliche Art gebildet Weine zu machen. Natürlich bilden Spätburgunder und Riesling die Basis, aber auch Weine wie die Scheurebe, der Grauburgunder oder auch der sehr süffige Gelbe Muskateller zeigen, wo es hingehen soll. Wir freuen uns sehr, ihn auf seinem Weg begleiten zu dürfen.

### Expertise

---

<b>Jahrgang:</b>	2016
<b>Alkoholgehalt:</b>	12.50 % Vol.
<b>Restzucker:</b>	6.50 g/l
<b>Säure:</b>	7.40 g/l
<b>Geschmack:</b>	trocken
<b>Anbaugebiet:</b>	Pfalz
<b>Rebsorten:</b>	Scheurebe

### Ausbau

---

Edelstahltank

### Sensorik

---

Hell-Gelbgrün, in der Nase Quitten, Heublumen und reife Äpfel, Kräuterwürze und Hollunderblüten, sehr komplex bei gleichzeitiger Leichte

### Passt gut zu

---

Bachsaibling mit Kräuterkruste, mariniertes Tafelspitz

### Lagerfähig

---

4 Jahre

### Tipp

---

Fast in Vergessenheit geraten, zeigt die Scheurebe vom Weingut Jülg, was alles in dieser Rebsorte steckt. Feine Frucht, Kräuterwürze und ein fülliges Aromenspektrum machen diesen Wein zu einem hochinteressanten Essensbegleiter. Versuchen Sie mal ein Gläschen "Scheu" zum klassischen Wurstsalat mit Käse...