



Weingut Jülg

---

Deutschland

Pfalz

---



## Spätburgunder trocken QbA 2014

### 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>	2014
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.00 % Vol.
<b>Restzucker:</b>	3.60 g/l
<b>Säure:</b>	5.90 g/l
<b>Geschmack:</b>	trocken
<b>Anbaugebiet:</b>	Pfalz
<b>Rebsorten:</b>	Spätburgunder

### Ausbau

---

Edelstahltank

### Sensorik

---

Hellrubinrot leuchtend, Kirschen und Hollunder, leicht minzig, Kräuter und etwas frischer Tabak, mild und fruchtig-aromatisch

### Passt gut zu

---

Gesottenes Rinderfilet, Blutwurstgröstl

### Lagerfähig

---

6 Jahre

### Tipp

---

Tolle Spätburgunder wie dieser vom Weingut Jülg sind wunderbare Allround-Weine. Sie können fast alle Speisen begleiten ohne sich durch rauhe Tanine oder resche Säure in den Vordergrund zu spielen, gleichzeitig umschmeichelt ihre Frucht und ihre leicht rauchigen Noten vor allem rotfleischige Gerichte ohne zu viel Röstaromen.