



Weingut Jülg

---

Deutschland

---

Pfalz

---



## Spätburgunder Opus-Oskar 2018

### 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>	2018
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.00 % Vol.
<b>Restzucker:</b>	0.10 g/l
<b>Säure:</b>	5.80 g/l
<b>Geschmack:</b>	trocken
<b>Anbaugebiet:</b>	Pfalz
<b>Rebsorten:</b>	Spätburgunder

### Ausbau

---

Barrique(225l) 1.-3. Belegung

### Sensorik

---

Duft nach roten und ein wenig schwarzen Beeren mit Kirschnoten, einem Hauch Kräutern und floralen Nuancen. Am Gaumen reifes, feinsandiges Tannin, gute Substanz und Tiefe, recht komplex. Würziger Abgang mit rauchig-röstigen Nuancen.

### Passt gut zu

---

Wild, gegrilltes Schweine-oder Rindfleisch, winterliche Gans, Ente, Rehrücken

### Lagerfähig

---

10 Jahre

### Tipp

---