Weingut Jülg

Deutschland Pfalz

Grauer Burgunder trocken QbA Pfalz 2017

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 vielversprechensten 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

Jahrgang:	2017
Alkoholgehlt:	12.50 % Vol.
Restzucker:	5.90 g/l
Säure:	7.10 g/l
Geschmack:	trocken
Anbaugebiet:	Pfalz
Rebsorten:	Grauburgunder

Ausbau

Edelstahltank

Sensorik

Grünlich gelb, Quitten, Äpfel und etwas Pfirsich, Kräuterwürze und Citrus, fein mineralisch mit angenehmer Säure

Passt gut zu

Überbackene Gemüselasagne, Hühnerfrikassé

Lagerfähig

4 Jahre

Tipp

Wenn es neben dem Riesling einen Gewinner bei den Rebsorten aus Deutschland gibt, dann ist dies sicherlich der Grauburgunder. Etwas würziger und meist kräftiger als sein nächster Verwandter, der Weissburgunder, hat er vor allem als Speisebegleiter seine Stärken. Der Grauburgunder von Jülg zeigt viel Rafinesse bei moderater Säure und feiner, tiefer Mineralität.