



Weingut Jülg

Deutschland

Pfalz



Sekt Crémant Rosé brut Jean-Fritz Weingut Jülg

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

Jahrgang:

gesetzl. Herkunft:

Alkoholgehalt: 12.00 % Vol.

Restzucker: 7.00 g/l

Säure: 5.90 g/l

Geschmack: trocken

Anbaugebiet: Pfalz

Rebsorten: Pinot Noir, Pinot Meunier

Vinifizierung

Gut reifes Lesegut, temperaturkontrollierte Vergärung, 9 Monate auf der Feinhefe, weitere 12 Monate Reife auf der Flasche

Sensorik

Zart lachsfarben mit cremiger Perlage, Himbeere und reife Johannisbeeren, leicht minzig, Kräuter und etwas Feuerstein, mild und harmonisch

Passt gut zu

leichte Salate, eingelegtes Gemüse, Ceviche von der Lachsforelle

Lagerfähig

4 Jahre

Tipp

Der Rosé-sekt von Jülg ist ein elegantes Rebsortencuvée aus Spätburgunder und Schwarzriesling. Die feine Lachsfarbe leuchtet hell im Glas mit erdbeerrotten Reflexen. In der Nase nimmt man die fruchtig-frischen Aromen von reifen Himbeeren und Johannisbeere wahr, das Mousseux ist weich und feingliedrig, und der Nachhall bietet einen langanhaltenden, prickelnden Genuß. Schöne Alternative zu meist wuchtigeren Rosé-Champagnern, und noch dazu deutlich günstiger....