



Weingut Jülg



Deutschland

Pfalz



Sekt Gelber Muskateller brut

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:	2017
Alkoholgehalt:	12.50 % Vol.
Restzucker:	9.00 g/l
Säure:	7.90 g/l
Geschmack:	trocken
Anbaugebiet:	Pfalz
Rebsorten:	Gelber Muskateller

Ausbau

Edelstahltank

Sensorik

Hell-strohfarben, feine Perlage, reife Äpfel und Quitten, Mango und Pfirsich, Wiesenkräuter und etwas Vanille, frisch und spritzig

Passt gut zu

Aperitif, Frischkäse mit Kürbiskernöl

Lagerfähig

4 Jahre

Tipp

Erfrischend und fruchtig kommt er daher, der Muskateller-Sekt von Jülg. Ideal als Aperitif an einem lauen Sommerabend oder zum Brunch auf der Terrasse, schmeckt er zu Gemüse, Frischkäse, auch gern mal Lachs oder Räucherfisch. Oder einfach so, um die Laune zu heben....