



JÜLG

EXPERTISE

GRAUBURGUNDER

Der Gutswein – der gehobene Einstieg für einen gehaltvollen, frischen Genuss von ausschließlich gebietstypischen Rebsorten rundum Schweigen-Rechtenbach und dem elsässischen Wissembourg.

In der Nase besticht der Grauburgunder durch feine Nussaromen und dem fruchtigen Duft nach Birne, Mirabelle und Orangenschalen. Es folgt eine klare, frische Struktur am Gaumen, dicht mit einer unglaublich mineralischen Länge. Ein Grauburgunder, der mit einem finesreichen Frucht-Säure-Spiel überrascht und begeistert.

JAHRGANG	2018
REBSORTE	Grauburgunder
GESCHMACKSRICHTUNG	trocken
KLASSIFIKATION	Gutswein
HERKUNFT	50% Deutschland 50% Frankreich
AUSBAU	Edelstahl
SPEISEEMPFEHLUNG	Leichte Fischgerichte; kräutrige Salate; leicht scharfe, asiatische Gerichte.
TRINKTEMPERATUR	8 - 10 °C
ANALYSE	Alk./Vol.: 13,0 % Säure: 5,7 g/L Zucker: 5,3 g/L



Weingut Jülg, Hauptstraße 1, D-76889 Schweigen-Rechtenbach
Tel. +49 6342-919090, Fax +49 6342-919091
info@weingut-juelg.de, www.weingut-juelg.de

