



Juffer-Sonnenuhr

MOSEL BRAUNEBERG

KLASSIFIKATION	VDP.GROSSE LAGE®
PRÄDIKAT	Spätlese
LAGE	Juffer-Sonnenuhr
GESCHMACK	fruchtsüß
JAHRGANG	2015
FLASCHENGRÖßE	0,75 l
ALKOHOLGEHALT	7,5 % Vol
RESTSÜßE	68,8 g/l
SÄUREGEHALT	8,9 g/l
PASST ZU	leichte, würzige Speisen

PROFIL

Traumhafter Duft nach goldgelben Träubchen und rosinierten Beeren, auch Nuancen von der Erdbeere verwöhnen die Nase. Luxuriöse Süße, seidiger Charme und vornehme Eleganz auf der Zunge. Imposante Mundfülle durch die üppige Frucht, die in einen langen Nachhall überleitet.

BEWERTUNG

Mosel Fine Wines – 93 Punkte
Robert Parker – 92 Punkte
Wine-Muò – 94 Punkte
Restaurant Wine – 5/5 Sternen
huon.Hook.com – 95 Punkte

JAHRGANG

„Wenn es heißt es gibt wenig, gibt es noch weniger!“ Dieser alte Winzerspruch trifft in diesem Jahr wieder zu. Ein sehr guter, wenn auch neidischer Herbst. Selten haben wir uns so in der Menge verschätzt.

Das Jahr 2015 begann mit wenig Winterfeuchtigkeit, es folgte ein trockenes Frühjahr und ein heißer trockener Sommer. Erst im August und September kamen größere Niederschläge. Zu diesem Zeitpunkt war das Wachstum aber bereits weitgehend abgeschlossen. Die Folge waren kleine goldgelbe Beeren mit extrem niedriger Saftausbeute.

Wir haben bereits am 28. September mit der Lese begonnen. Unsere Toplagen haben wir in drei Eimer separat gelesen, anschließend die Trockenbeeren nochmals an der Bütte selektioniert. Durch diesen Aufwand konnten wir Spitzenmostgewichte bis 181° Oechsle erreichen. Der sehr kühle und weitgehend trockene Oktober ermöglichte uns eine entspannte Lese. Die Moste lagen größtenteils bei 85 - 95° Oechsle und 9 - 10 g/l Säure.

Einziger Wermutstropfen ist die geringere Erntemenge, die aber auch die hohe Qualität mitbegründet.