



VINAŘSTVÍ JÜLG

Vinař: Johannes Jülg

Oblast: Jižní Pfalz (Německo)

Vinice: 20 ha (vápenec a červený pískovec)

Produkce: 200 000 lahví / rok

Hlavní odrůda: Riesling, Pinot Noir, Pinot Blanc

Schweigen-Rechtenbach – malá vinařská vesnička, nacházející se v Jižním Pfalzu, se rozkládá na pomezí německých a francouzských hranic. Právě díky této poloze můžeme ve vínech Johannese Jülg vidět spojení francouzského stylu a německé preciznosti.

Vinařství založil Oskar Jülg se svou ženou v roce 1961, ve snaze přinést francouzskou vinařskou kulturu na jih Německa. Oskar Jülg byl průkopníkem používání dubových sudů, které byly do té doby v Německu zapovězené.

To se mu nadmíru povedlo, a tak v práci jeho již třetího pokračovatele – Johannese Jülg můžete krásně vidět spojení dvou vinařských kultur. Jeho styl je moderní ale ne módní. Přímý ale pokud jde o kvalitu, tak nekompromisní.



JÜLG

CHARDONNAY SCHWEIGEN

Vinice:

X vinic ze Schweigen. Silně vápencové podloží. Stáří vinic 10-20 let.

Zpracování:

Ručně selektivní sběr nejkvalitnějších hroznů, spontánní fermentace.

Zrání:

V barikových sudech a 1200 dubový sud

Archivace:

15 let

Uzávěr:

Korek

Doporučená teplota servírování:

8–10 C

Země původu:

Německo

Typ vína:

Suché víno

Odrůda:

Chardonnay

Obsah alkoholu:

12,5 %

Druh vína:

Bílé víno

Párování s jídlem:

Humr, kachna, libové hovězí maso.