



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 Jülgova 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 Jülgova můžete krásně vidět spojení dvou vinařských kultur. Jeho styl je moderní ale ne módní. Přímý ale pokud jde o kvalitu, tak nekompromisní.



JEAN FRITZ CRÉMANT
Chardonnay, Weissburgunder

Vinice:

10–30 let staré keře na půdě s vysokým obsahem vápence. Vinohrad v okolí Schweigenu speciálně určený pouze na pěstování hroznů na výrobu sektů.

Zpracování:

Ruční sběr hroznů a šetrné lisování celých. Prvotní fermentace v nerezovém tanku a sekundární v lahvi.

Zrání:

8 měsíců nerez, 12–24 měsíců v lahvi na kalech (doba se odvíjí dle plánovaného data degoržáže).

Archivace:

5 – 15 let

Uzávěr:

Agrafa – korek

Doporučená teplota servírování:

8 – 10 C

Země původu:

Německo

Typ vína:

Sekt

Odrůda:

Chardonnay, Weissburgunder

Obsah alkoholu:

11,5 %

Druh vína:

Bílé víno

Párování s jídlem:

Smažená šunkovo-sýrová
kroketa, ústřice, měkké sýry



b.wine