



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.



WEISSER BURGUNDER VOM KALK

Vinice:

Schweigener Sonnenberg, 5–10 let staré 50 % Německo, 50 % Francie, vápenec.

Zpracování:

Selektivní ruční sběr, 6 měsíců na jemných kalech

Zránění:

Nerezový tank / 500 l dřevěný sud.

Archivace:

5 let

Uzávěř:

Šroubovací uzávěr

Doporučená teplota servírování:

8–10 C

Země původu:

Německo

Typ vína:

Suché víno

Odrůda:

Weisser Burgunder

Obsah alkoholu:

12 %

Druh vína:

Bílé víno

Párování s jídlem:

Krémová chřestová polévka, Zadělávaný králík, Tafelspitz