



Riesling Kabinett

Brauneberger Juffer
Weingut Klosterhof

Anbaugebiet: Deutschland / PW Mosel

Rebsorte(n): Riesling

Ausbau / Herstellung: Edeltahltank

Charakteristik: Jahrgang 2022

Die Farbe ist blass, gelb und mit grünlichen Reflexen durchzogen. Herrliche Aromen von Aprikosen, Blumen, Honig und weissen Holunderblüten, werden umgarnt von einem Hauch von Feuerstein und laden zum Genuss ein. Am Gaumen begeistert ein zart herber, eleganter Körper mit einer leckeren, lieblichen Fruchtsüsse, die im Einklang mit einer bekömmlichen, saftigen, mineralisch ausklingenden Säure steht. Der Abgang ist erfrischend und mit einer mineralischen Note versehen. Ein leckerer, fruchtbetonter, bekömmlicher, erfrischender, süffiger Wein.

Diese subjektive Wahrnehmung kann sich aufgrund der Lagerzeit verändern.

Speisempfehlung: Sehr empfehlenswert ist dieser Wein zum Apéro, begleitet von feinen Häppchen mit geräuchertem Lachs, Ei oder Oliven. Auch wunderbar passt er zu einem reichhaltigen Salat mit einer feinen Senf- Honigsauce und zu asiatischen süss-sauren Gerichten und zu Speisen mit Frischkäse.

Das Familienweingut befindet sich im ehemaligen Kloster der Franziskanerinnen in Brauneberg an der Mittelmosel. Es werden hier auf Steilhängen (bis 65% Steigung!) mit reichhaltigen Schieferböden rund 10 Hektaren Reblagen wie Brauneberger Juffer, Juffer Sonnenuhr, Klostergarten und Wintricher Grosse Herrgott bewirtschaftet. Die Hauptrebsorte ist mit 65% Anteil der Riesling, die restlichen 35% verteilen sich auf Pinot Noir, Weisburgunder, Chardonnay, Regent und Müller-Thurgau. Bereits seit 1920 werden hier von der Familie Thomas Reben bewirtschaftet. Seit dem Jahrgang 2018 führen die beiden Söhne Benjamin und Dominique Thomas (im Bild) die Geschicke des Weinguts.

