

De Wijngalerij

Jakob Jung Pinot Brut Nature

2017 | Duitsland | 0.75L

Product specs

Kleur: Wit
Druivenras: Pinot Blanc, Pinot Noir
Streek: Rheingau
Afsluiting: Kurk
Alcoholpercentage: 12.5%
Artikelcode: DWG0111

Type: Mousserend
Land: Duitsland
Oogstjaar: 2017
Inhoud: 0.75L
Wijnhuis: Jakob Jung

Informatie product

Deze Brut Nature heeft maar liefst 78 maanden flesrijping gehad, wat resulteert in enorme diepgang en complexiteit. Aroma's van brioche, appel, citrus en subtiele toast tonen de finesse van de rijping. In de mond strak, elegant en vol, met een fijne, lang aanhoudende mousse. Een indrukwekkende mousserende wijn met lengte en precisie.

Informatie wijnhuis Jakob Jung

Het wijnhuis is gevestigd in het schilderachtige Erbach, in het hart van het Rheingau. De wijngaarden beslaan ongeveer tien tot veertien hectare, met aanplanten van vooral Riesling, maar ook Pinot Noir, Pinot Blanc, Chardonnay en Gewürztraminer. Het domein omvat enkele beroemde percelen, zoals Hohenrain, Siegelsberg en Steinmorgen. De filosofie van Jakob Jung is zowel authentiek als onpretentieus: de wijnen zijn complex maar niet ingewikkeld, en blijven toegankelijk. In de kelder wordt, waar mogelijk, milieuvriendelijk gewerkt (bijv. zonder herbiciden), en men maakt gebruik van een 110 meter lange ondergrondse rotskelder met een constante temperatuur van 11 °C om de wijnen op een rustige manier te rijpen. Hun stijl kenmerkt zich vooral door typische Rheingau-Rieslings: licht, speels en fris, maar toch met diepgang.