

J.J. PRÜM GRAACHER HIMMELREICH SPÄTLESE



Weingut Joh. Jos. Prüm

-  Joh. Jos. Prüm
-  Deutschland
Mosel
-  Riesling

ARTIKELBESCHREIBUNG

Die J.J. Prüm Graacher Himmelreich Spätlese präsentiert in der Nase ausdrucksstarke Aromen von Mango, Ananas und ein Hauch von frischen Kräutern. Am Gaumen mit feinem Schmelz und gut eingebundener Säure. Trotz kräftiger Frucht wirkt die Spätlese äußerst elegant und wundervoll ausgewogen. Perfekter Weingenuss!



FARBE, GESCHMACK & MEHR

Farbe	Weiß
-------	------

ARTIKELDATEN

Gebinde	6 / 0.750 l
Verschluss	Naturkorken
EAN Flasche / EAN Karton	4050814041665 4050814041665

ANALYSE

Alkoholgehalt	7.5 %Vol
---------------	----------

INHALT UND NÄHRWERT

Zutatenliste	Trauben Konservierungsstoffe / Antioxidantien: Sulfite (E220–E224)
Energiegehalt	311 kJ / 74 kcal
Kohlenhydrate	7.0 g
Zuckergehalt	6.3 g
Allergene und Zusatzstoffe	enthält keinerlei Ei-Allergene enthält keinerlei Milch-Allergene
Angabepflichtige Inhaltsstoffe	enthält Sulfite
Inverkehrbringer	Weingut Joh. Jos. Prüm GdBr 54470 Bernkastel-Wehlen DE



Weingut Joh. Jos. Prüm

PRODUZENTEN-INFO

Das Weingut Joh. Jos. Prüm in Bernkastel-Wehlen zählt zu den weltweit renommiertesten Erzeugern edelsüßer Mosel-Rieslinge. Seit der Gründung 1911 durch Johann Josef Prüm steht der Familienbetrieb für unverwechselbare Eleganz, faszinierende Mineralität und außergewöhnliches Reifepotenzial – Maßstäbe deutscher Riesling-Kultur.

Die Familie Prüm ist seit dem 12. Jahrhundert in Wehlen an der Mosel verwurzelt. Im Jahr 1911 gründete Johann Josef Prüm nach einer Erbteilung das heutige Weingut, das mittlerweile in vierter Generation von Dr. Manfred Prüm und seiner Tochter Dr. Katharina Prüm geführt wird.
Auf rund 22 Hektar in den VDP-Spitzenlagen Wehlener Sonnenuhr, Graacher Himmelreich, Zeltinger Sonnenuhr und Bernkasteler Badstube wächst ausschließlich Riesling auf verwittertem Devonschiefer. Die namensgebende Sonnenuhr ließ Jodocus Prüm bereits 1842 im Weinberg errichten – sie ziert bis heute jedes Etikett.
Im Keller setzen die Prüms auf Spontangärung, minimale Eingriffe und späte Füllung. So entstehen fruchtbetonte, edelsüße Rieslinge von kristalliner Eleganz, vibrierender Mineralität und legendärem Reifepotenzial, die weltweit Höchstbewertungen erzielen.