

 Joh. Jos. Prüm

 Deutschland
Mosel

 Riesling

Kraftvoll und komplex! Die Wehlener Sonnenuhr Auslese offeriert in der Nase intensive und vielschichtige Aromen von Birne, Quitte, ein Hauch von Vanille und Honig. Am Gaumen präsentiert sich der Wein vollmundig, mit facettenreichen Fruchtaromen, feinen Kräuternoten und Mineralität, zart salzig und etwas verspielter als er in der Nase vorgibt. Der Abgang ist beachtlich geradlinig und mit straffer Struktur.

Farbe	Weiß

Gebinde	6 / 0.750 l
---------	-------------

Verschluss Naturkorken

EAN Flasche / EAN Karton	4050814041672 4050814041672
--------------------------	--------------------------------

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

Zutatenliste	Trauben Konservierungsstoffe / Antioxidantien: Sulfite (E220–E224)
---------------------	--

Energiegehalt 342 kJ / 82 kcal

Kohlenhydrate	9.5 g
---------------	-------

Zuckergehalt 8.8 g

Allergene und Zusatzstoffe enthält keinerlei Ei-Allergene
enthält keinerlei Milch-Allergene

Angabepflichtige Inhaltsstoffe enthält Sulfite

Inverkehrbringer Weingut Joh. Jos. Prüm GdBr
54470 Berncastel-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.