

Juffer Riesling Spätlese *Weingut Fritz Haag*

Das 19,5 Hektar große VDP-Weingut trägt die Zusatzbezeichnung „Dusemonder Hof“. Ein Hinweis auf den alten Ortsnamen: Erst im Jahre 1925 wurde Dusemond, aus dem Lateinischen "mons dulcis" (süßer Berg), in Brauneberg umbenannt.

Durch eine Geländekrümmung entsteht ein großer, flacher Hohlspiegel, der die Sonne aus jedem Einfallswinkel speichert. Mit Beginn des Jahres 2005 hat Oliver Haag das Weingut übernommen und leitet gemeinsam mit seiner Frau Jessica die Geschicke im Hause Haag. Nach Lehrjahren in verschiedenen renommierten Weingütern studierte er an der Fachhochschule Geisenheim mit dem Abschluss als Dipl. Önologe. Die Philosophie seines Vaters, feinfruchtige, filigrane Moselrieslinge mit unverkennbarem Lagencharakter zu erzeugen, führt Oliver Haag auch weiterhin fort. Die besten Lagen sind die Brauneberger Juffer-Sonnenuhr und Juffer.

Mit fünf Trauben im Gault Millau hat sich die Familie Haag einen weltweiten Namen als Riesling-Erzeuger gemacht.

Ein restsüßer Klassiker der die Stärken des Anbaugebietes widerspiegelt. In kaum einem anderen Anbaugebiet wird solch ein Wein von konzentrierter frischer Frucht und Intensität mit filigraner Leichtigkeit geerntet. Dieser Wein hat ein langes Lagerpotential. Nur aus vollreifen Trauben kann ein solch mehrfach selektierter Wein mit niedrigem Alkohol erzeugt werden.

Anbaugebiet: Brauneberg-Mosel/Deutschland

Rebsorten: Riesling

Alkoholgehalt: 7,5 % vol.

Lagerdauer: 10 – 15 Jahre

Restzuckergehalt: 73,5 g/l

Säuregehalt: 8,0 g/l

Serviertemperatur: 8 – 10 °C

Allergenhinweis: enthält Sulfite

EAN-Code Flasche: 4 042 417 053 220



Art-Nr. 11370

Charakteristik: Steinobst, Zitrusfrüchte und Blüten in der Nase. Im Mund feinsaftige Frucht, pflanzliche bis kräutige Aromen, lebendige, geschliffene, feine Säure und animierender Abgang.

Passend zu: Desserts oder als Aperitif – länger gereift auch zu verschiedenen Wildgerichten.