

## *Monzeler Kätzchen Riesling GG – Trocken* *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.

Oberhalb des „Kestener Paulinshofbergs“ und in direkter Verlängerung der „Brauneberger Juffer“ gelegen, befindet sich die süd-süd-ost ausgerichtete Steillage „Monzeler Kätzchen“. Die wenigen Hektar des klassifizierten, alten Herzstücks erstrecken sich in etwa 160-200 Meter über Null und sind geprägt von einem feinteiligen Oberboden, sowie blauem Schiefer, Tonschiefer und einem kleinen Anteil an Löss. Da in diesem besonderen, warmen Mikroklima schon immer früh die Weidenkätzchen erblühten und die Weinberge so von weitem hell erstrahlend als Frühlingbote auszumachen waren, erhielt die Lage den Namen „Kätzchen“.



Art.-Nr. 11508

Anbaugebiet: Brauneberg – Mosel/Deutschland

Rebsorten: Riesling

Alkohol: 12,5 % vol.

Lagerdauer: 10 – 15 Jahre

Restzuckergehalt: 3,6 g/l

Säuregehalt: 8,9 g/l

Serviertemperatur: 8 - 10 °C

Allergenhinweis: enthält Sulfite

EAN-Code Flasche: 4 042 417 293 220

**Charakteristik:** In der Nase feine Aromen gelber Früchte, Litschi und an Blüten erinnernde Nuancen. Auf der Zunge sehr charmant, reife tropische Frucht, gepaart mit Steinobst und frischen Kräutern. Ein eleganter, mineralischer Nachhall mit reifer Quitte und würzigem Schiefer.

**Passend zu:** Salat, leichten Fleischspeisen, Fischgerichten