



KVALITÉ & KÄNSLA!



Vitt vin

## Brauneberg Riesling J Trocken 2023

Fritz Haag



FRITZ HAAG



Pris 265 kr  
nr FH0201 - 750 ml

**Ursprung** Mosel

**Druvor** Riesling

**Alk. halt** 12% **Totalsyra** 7,4 **Restsocker** 4,6

**Jordmån** Stenig devonsk skifferjord

**Information** Brauneberger Riesling J Trocken är klassifierat med Erste Lage enligt VDP vilket är den nästa högsta klassificeringen av tyska viner. Druvorna kommer från de två branta Grand Cru-vingårdarna Brauneberger Juffer och Brauneberger Juffer Sonnenuhr. 65% lutning som ligger med syd och sydöstlig exponering i Brauneberger.

**Karaktär** Doft av aprikoser, passionsfrukt, rött äpple och kryddor. Smaken är underbart frisk med en livlig syra och med en lång eftersmak.

**Vinifiering** Druvorna plockas för hand följt av en noggrann selektering. Jäser sedan i 1000-liters ekfat samt ståltank. Vinet filtreras lätt innan buteljering.

**Lagring** Vinet lagrats på ståltank.

**Passar till** rätter med sparris, ljusare köttretter, vegetariskt samt det asiatiska köket.

## Om producenten

Stora viner kommer från storslagna platser och storslagna, det är precis vad vinerna från Fritz Haag är. Familjen Haag har tillverkat vin i hjärtat av centrala Mosel floden sedan 1605. Här ligger några av världens brantaste vingårdslägen där det kan slutta upp emot 80 grader. Tack vare flera berömda årgångar (tex 1959, 1976, 1983, 1994) gjorde Wilhelm Haag egendomen känd över hela världen. Sedan 2005 är det sonen Oliver och hans fru Jessica Haag som driver verksamheten på 29 hektar. Oliver startade sin karriär som lärling hos bland annat Karthäuserhof och Dönnhoff för att sedan arbeta som chefsvinmakare hos Wegeler i Rheingau innan han kom tillbaka till Mosel, platsen där han föddes.

För Oliver och Jessica är vin så mycket mer än bara ett jobb och deras gemensamma passion för drycken står i centrum för allt det gör. Genom blod, svett och tårar skapar de viner som tillhör det absoluta toppskicket i Moseldalen. Hållbarhet och vingårdsarbete med så lite yttre påverkan som möjligt är nyckeln i deras sätt att arbeta. De skördar alla druvor för hand, pressar alltid druvorna med yttersta försiktighet och vinifieringen är otroligt noggrann.

Det är den klassiska, halvtorra moselstilen som domineras hos Fritz Haag även om Oliver ökade volymen av de torra vinerna när han tog över efter sin far. Terroiren i vingårdarna med söderläge domineras av devonskiffer som har en oljig känsla som hela tiden expanderar underifrån. Jordmånen är idealisk för riesling och ger vinerna djup och stor mineralitet, något som är signifikant för viner från Mosel.

Weingut Fritz Haag är medlem i VDP, Verband Deutscher Prädikats- und Qualitätsweingüter, som är den tyska organisationen för landets kvalitetsvinproducenter.