

FRITZ HAAG

Sött vin

Juffer-Sonnenuhr Riesling Auslese 375ml 2024

Fritz Haag

Pris 259 kr
nr 7959802 - 375 ml

Ursprung Mosel

Druvor Riesling

Alk. halt 7.5% **Totalsyra** 7,9 **Restsocker** 98

Jordmån Stenig devonsk skifferjord

Information Juffer Riesling Auslese är klassifierat med GROSSE LAGEN enligt VDP vilket är den högsta klassificeringen av tyska viner. Det betyder att druvorna kommer från de bästa vingårdslägena i Tyskland. Namnet Juffer betyder oskuld på den gamla lokala dialekten i Mosel och härstammar från 1790 då ägaren hade tre döttrar som alla förblev ogifta. Vinerna har gjort succé över hela världen och namnet har blivit världskänt. Brauneberger Juffer Sonnenuhr är en Grand Cru plats med sluttningar i söderläge med en lutning upp till 73%. Samspelet mellan Moselfloden, de branta klipporna på toppen av platsen och jordmånen bildar ett unikt skyddat mikroklimat, vilket ger viner med en både mineralitet och stor fruktkoncentration. Vinet har en otrolig lagringspotential och kan lagras uppemot 50 år.

Karaktär Stor och koncentrerad doft av exotiska frukter och mineral. Smaken är frisk och komplex med inslag av papaya, aprikoser, kvitten och vita blommor. Lång och frisk eftersmak.

Vinifiering Druvorna plockas för hand följt av en noggrann selektering och en försiktig pressning. Vinet är spontanjäst och ligger länge på sin jästfällning. Det filtreras lätt innan buteljering

Passar till friska desserter, många olika asiatiska rätter med kryddor och hetta.

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 Qualitätsweinguter, som är den tyska organisationen för landets kvalitetsvinproducenter.