



KVALITÉ & KÄNSLA!



FRITZ HAAG



Vitt vin

Juffer Sonnenuhr Riesling Kabinett 2020

Fritz Haag



Pris 695 kr
nr FH0701 - 750 ml

Ursprung Mosel

Druvor Riesling

Vinmakare Oliver Haag

Alk. halt 8.5%

Jordmån Stenig devonsk skifferjord

Information Juffer Sonnenuhr Riesling Kabinett kommer från den berömda grand cru-läget Brauneberger Juffer-Sonnenuhr, en av Mosels mest prestigefulla vingårdar. Den branta sydsluttningen med skifferjord ger optimala förutsättningar för Riesling med hög aromintensitet, kristallklar syra och tydlig mineralitet. Vinet är klassifierat med GROSSE LAGEN enligt VDP vilket är den högsta klassificeringen av tyska viner.

Årgång 2020 kännetecknas av klassisk Mosel-stil med låg alkohol, intensiv frukt och elegant balans mellan sötma och syra.

Karaktär Mogen och lätt aromatisk doft av vita persikor, citrus, lime och honung. Smak av friska citroner, gula äpplen och mineral. Vinet har en riktigt frisk syra och en lång och ihållande eftersmak.

Vinifiering Druvorna plockas för hand följt av en noggrann selektering och en försiktig pressning. Jäser sedan i 1000 liters ekfat samt ståltank (vissa årgångar med druvskalen kvar). Vinet filtreras lätt innan buteljering.

Passar till Passar till 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.