

FRITZ HAAG

Vitt vin

Juffer Riesling Trocken GG 2024

Fritz Haag

Pris 395 kr
nr 7383201 - 750 ml

Ursprung Mosel

Druvor Riesling 100%

Vinmakare Oliver Haag

Alk. halt 12%

Jordmån Stenig devonsk skifferjord

Information Riesling från den legendariska vingården Brauneberger Juffer i Mosel— en av regionens brantaste skifferlägen. Vinet representerar den högsta kvalitetsklassificeringen för torra tyska viner: Grosses Gewächs (GG). De extremt branta sluttningarna (med en lutningen uppemot 80%) och de blågrå skifferjordarna ger ett vin med exceptionell mineralitet, precision och lagringspotential. Druvorna handskördas och vinifieras med minimal intervention för att bevara vingårdens rena uttryck.

Juffer betyder oskuld på den gamla lokala dialekten i Mosel. Namnet härstammar från 1790 då ägaren hade 3 döttrar som alla förblev ogifta. Vinerna har gjort succé över hela världen och namnet har blivit världskänt.

Karaktär En klassisk Mosel-karaktär med stor precision och energi. Doft av aprikoser, grapefrukt, citrus och bergamott. Smaken är slank med elegant struktur med inslag av tropisk frukt, gröna äpplen och citrus. 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 rätter av fisk, skaldjur och ljust kött. Vegetariskt samt 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.