

## Riesling GG trocken

VDP.Grosse Lage, Brauneberger Juffer, Weingut Fritz Haag

Eine Benchmark für Riesling von der Mosel

#### Beschreibung:

Dieses Grosse Gewächs aus der Brauneberger Juffer steht geradezu sinnbildlich für die Rieslinge von Oliver Haag. Die von Hand gelesenen, perfekt ausgereiften, goldgelben Trauben werden schonend verarbeitet und anschließend spontan im Fuder sowie im Edelstahltank vergoren. Ein klassischer trockener Juffer-Riesling – schlank und geradlinig, mit verspielter Frucht, kräutriger Würze sowie salzig-mineralischen Anklängen.

### **Degustationsnotiz:**

Mittleres, funkelndes Gelb, bereits im Duft zeigt er die typische, feine Gradlinigkeit, Präzision mit verspielter Frucht von Apfel, Birne, Kräutriger Würze und feuchtem Schiefergestein. Am Gaumen dann präsent, facettenreich, salzig-mineralisch und ultrafein. Trotz des schlanken Typs mit herausragender Dichte und Balance aus Konzentration, Säurefrische und purer Eleganz. Zarte Frucht von Weinbergpfirsich, Birne und floralen Elementen. Pikantesse bis in den langen Abgang.

#### Passt zu:

Raffinierten Vorspeisen, Crevettencocktail, Vitello Tonnato, Pastagerichten wie Carbonara oder Lasagne, grilliertem Fisch, Geflügel, hellem Fleisch und fast allen Käsesorten

### Servierempfehlung:

Gekühlt bei 9-12 Grad servieren **Herkunftsland:** Deutschland **Produzent:** Brauneberger Juffer **Ausbau:** 9 Monate im Stahltank

Weinbau: Traditionell Alkoholgehalt: 12.5%

**Rebsorte(n):** 100% Riesling **Artikelnummer:** 1077023

# Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

## Riesling GG trocken

VDP.Grosse Lage Brauneberger Juffer

**Herkunft:** Deutschland

**Ratings:** Wine Spectator 92/100, Score 19/20

**Rebsorte(n):** 100% Riesling **Weinbau:** Traditionell

**Ausbau:** 9 Monate im Stahltank

Alkoholgehalt: 12.5%

**Servier:** Gekühlt bei 9-12 Grad servieren