



2015 Riesling Trocken J

Brauneberger, Weingut Fritz Haag

Ein Geniestreich des 5-Trauben-Weinguts

Descrizione del vino:

Ein Star der aktuellen Kollektion des Weinguts, das der Gault-Millau mit der Höchstwertung von 5 Trauben ehrt – als einen von nur 11 Erzeugern in ganz Deutschland. Der „J“ ist aus der Verschmelzung von Kabinett und Spätlese entstanden und ein durch und durch brillanter Riesling aus berühmter Lage, der Finesse, Eleganz und Tiefe traumhaft vereint.

Nota di degustazione:

Zählt schon der Gutsriesling zur Elite – legt der Brauneberger Riesling J noch einen drauf. Er ist entstanden aus dem früheren trockenen Kabinett und der trockenen Spätlese aus der weltberühmten, Großen Lage Brauneberger Juffer. Dieser Riesling zählt immer zum Besten in der Haag'schen Kollektion und damit aus ganz Deutschland: phänomenaler Stoff aus großem Jahrgang. Wilde, aufregend spannende Nase mit viel Terroirakzenten, im Mund mit enormem Tiefgang und cremiger Substanz, pikanter Art und köstlicher Finesse. Seidig-intensiver Riesling mit hohem Extrakt der Frucht, vielschichtig, facettenreich, präzise - und das mit moderatem Alkohol. Hoch aromatisch, mit einmaliger Moseltypizität und der Klasse aller Weine aus dem Keller der Familie Haag. Unglaublich gut!

Abbinamenti:

Wir empfehlen diesen Wein zu traditionellem Spiessbraten, Gemüseterrinen, Spargelgerichten, Pilzen in Sahnesauce oder Wiener Schnitzel. Ebenso hervorragend als Apéro oder zu Salaten und Käse.

Consigli per il consumo:

Gekühlt bei 8-10 Grad servieren

Paese d'origine:	Germania
Regione:	Mosella
Produttore:	Fritz Haag
Valutazioni:	Score 18.5/20, Mosel Fine Wines 90/100
Vinificazione:	6 Monate in Stahltank
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	12.0 %
Maturità:	Jetzt bis 2022
Varietà d'uva:	100% Riesling
Numero di articolo:	1110415

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Riesling Trocken J

Brauneberger
Weingut Fritz Haag

Origine:	Germania
Valutazioni:	Score 18.5/20, Mosel Fine Wines 90/100
Varietà d'uva:	100% Riesling
Maturità:	Jetzt bis 2022
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	6 Monate in Stahltank
Gradazione alcolica:	12.0 %
Servizio:	Gekühlt bei 8-10 Grad servieren