



Riesling GG trocken

VDP.Grosse Lage, Brauneberger Juffer, Weingut Fritz Haag

Pikant und salzig – pure Steillagen-Eleganz

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.

Aromenprofil:

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

Temperatur:

Für den optimalen Genuss von komplexen Weißweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 9 bis 12°C.

Herkunftsland:	Deutschland
Produzent:	Brauneberger Juffer
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	12.5%
Trinkreife:	Jetzt bis 2031
Rebsorte(n):	100% Riesling
Artikelnummer:	1077021

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Riesling GG trocken

VDP.Grosse Lage
Brauneberger Juffer

Herkunft: Deutschland
Ratings: James Suckling 94/100, Score 19/20
Rebsorte(n): 100% Riesling
Trinkreife: Jetzt bis 2031
Weinbau: Traditionell
Alkoholgehalt: 12.5%
Servier: Für den optimalen Genuss von komplexen
Weißweinen empfiehlt sich eine
Trinktemperatur von 9 bis 12°C.