



## 2021 Riesling Spätlese

VDP.Grosse Lage, Brauneberger Juffer Sonnenuhr, Weingut Fritz Haag

Ein traumhafter Schluck Restsüße

### Beschreibung:

Im Vergleich zur Spätlese aus der Juffer, die eher durch kühle Frucht und Ätherik geprägt ist, wirkt die Sonnenuhr Spätlese deutlich wärmer in ihrer Struktur und in ihrer Sensorik. Das Resultat ist ein restsüßer Riesling mit saftigem Körper, expressiv-floralem Bouquet, reifer verspielter Fruchtexotik sowie einer höchst lebendigen Säure. Diese grandiose Mosel-Spätlese wird über viele Jahre hinweg ein Höchstmaß an Freude bereiten.

### Passt zu:

Wir empfehlen diesen Wein als Begleiter zu diversen Süssspeisen und Kuchen wie Apfelstrudel, Crêpes oder Aprikosenkuchen. Ebenso hervorragend zu Blauschimmelkäse, Curry, süß-sauren Gerichten und Entenleberterrine.

### Servierempfehlung:

Leichte Süssweine bei ca. 6-10 Grad, gehaltvollere bei 8-14 Grad servieren

|                       |                       |
|-----------------------|-----------------------|
| <b>Herkunftsland:</b> | Deutschland           |
| <b>Region:</b>        | Mosel                 |
| <b>Produzent:</b>     | Fritz Haag            |
| <b>Bewertung(en):</b> |                       |
| <b>Ausbau:</b>        | 6 Monate in Grossholz |
| <b>Weinbau:</b>       | Traditionell          |
| <b>Alkoholgehalt:</b> | 7.5 %                 |
| <b>Rebsorte(n):</b>   | 100% Riesling         |
| <b>Artikelnummer:</b> | 1110821               |

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Riesling Spätlese**

VDP.Grosse Lage  
Brauneberger Juffer Sonnenuhr  
Weingut Fritz Haag

|                       |                                                                               |
|-----------------------|-------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Herkunft:</b>      | Deutschland                                                                   |
| <b>Bewertung(en):</b> |                                                                               |
| <b>Rebsorte(n):</b>   | 100% Riesling                                                                 |
| <b>Weinbau:</b>       | Traditionell                                                                  |
| <b>Ausbau:</b>        | 6 Monate in Grossholz                                                         |
| <b>Alkoholgehalt:</b> | 7.5 %                                                                         |
| <b>Service:</b>       | Leichte Süssweine bei ca. 6-10 Grad,<br>gehaltvollere bei 8-14 Grad servieren |