



Bygdøy Allé 23  
N-0262 Oslo  
Norway

Tlf: +47 23 20 32 00  
moestue@moestue.com  
www.moestue.com

# Fritz Haag Brauneberger Juffer Sonnenuhr Riesling GG 2018

Hvitvin | Mosel, Tyskland | VP-nr.: 10463801 | SAP-nr.: 9069501 | EPD-nr.: 9069501 | Pris: 384,00 inkl. mva



SPONTANFERMENTERT



KLIMASMART EMBALLASJE

## FAKTA

|               |                            |                    |                  |
|---------------|----------------------------|--------------------|------------------|
| Land          | Tyskland                   | Alkohol            | 13 %             |
| Distrikt      | Mosel                      | Vinmark / lieu-dit | Juffer Sonnenuhr |
| Underdistrikt | Brauneberg                 | Antall hektar      | 2.0              |
| Passer til    | Skalldyr, Fisk, Lyst kjøtt | Sukker             | 7.3 g/l          |
| Druetype      | 100 % riesling             | Syre               | 7.5 g/l          |
| Jordsmonn     | Skifer                     | Allergener         | Sulfitt          |



FRISKHET



FYLDE



SØDME



## Bruksområde

Kylling, skalldyr og fisk som laks, ørret, kveite og breiflabb, gjerne med kremet saus eller i en fiskesuppe, samt sashimi og milde oster.

## Opprinnelse

De siste 30 årene har Familien Haag hatt økologisk tilnærming, helt uten sprøytemidler i vin-markene. Her brukes kun økologisk gjødsel og økologiske plantevernpreparater.

## Vinifikasjon

Kun de aller beste fullmodne druene brukes. Etter pressing og sedimentering går mosten videre til termoregulerte ståltanker, hvor fermentering foregår med med naturlige ville gjærstammer. Hos Fritz Haag søker man å holde en så enkel og naturlig vinifikasjon som mulig. Druene håndhøstes og fraktes over elven i små kasser. Etter pressing og sedimentering går mosten videre til termoregulerte ståltanker, hvor fermentering foregår med med naturlige ville gjærstammer. Etter avsluttet gjæring forblir vinen igjen på ståltanker for modning, kun en liten andel av vinen modnes på gamle eikeliggere.

## Karakteristikk

Middels gyllen farge med grønnskjær. Dyp, aromatisk og elegant duft av sødmefulle grønne epler, friske roser, limezest og flint med et streif av honning, nektariner, vanilje, tørket aprikos og nøtter. En krisp, strukturert og svært konsentrert GG med sitrende og spenstig friskhet og en delikat og kremet munnfølelse. Som en kompleks og livlig symfoni med en ung, ren og forførende smak av ferske gule epler, modne sitroner, saftig fersken, søt grapefrukt, honningmelon, våt skifer, pære, appelsin og hvite blomster med litt krydder og urter som munner ut i en utrolig lang, rik og kraftfull finish.