



Bygdøy Allé 23
N-0262 Oslo
Norway

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

Fritz Haag Brauneberger Juffer Riesling fein-herb 2022

Hvitvin | Mosel, Tyskland | VP-nr.: 10376801 | SAP-nr.: 9058179 | EPD-nr.: 5147715 | Pris: 369,90 inkl. mva



SPONTANFERMENTERT



EIKELAGRET

FAKTA

Land	Tyskland	Alkohol	12 %
Distrikt	Mosel	Vinmark / lieu-dit Brauneberger Juffer	
Underdistrikt	Brauneberg	Antall hektar	15.0
Passer til	Aperitiff/avec, Skalldyr	Sukker	16.9 g/l
Druetype	100 % riesling	Syre	8.1 g/l
Jordsmonn	Skifer	Årstall plantet	1920, 1938, 1974, 1990, 2001, 2011
		Allergener	Sulfitt



FRISKHET



FYLDE



SØDME

Karakteristikk

Gul. Aroma av blomster, epler og sitrus. Konsentrert smak av sitrus, blomst, fersken og mineraler.

Vinifikasjon

Manuelt arbeid, ingen pløying, oppbinding på vaier, for å jobbe med "Weinbergsraupe", en liten maskin som de kan dra opp og ned åssidene. Manuell innhøstning i hele klaser. Spontanfermentert, 75 prosent på ståltank og resten i gamle fat: I noen årganger gjennomføres 6-12 timer med skallmaserasjon.