



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 TBA 2018

Dessertvin | Mosel, Tyskland | VP-nr.: 13436702 | SAP-nr.: 9064706 | EPD-nr.: 9064706 | Pris: 2,350,90 inkl. mva



SPONTANFERMENTERT

FAKTA

Land	Tyskland	Alkohol	6 %
Distrikt	Mosel	Vinmark / lieu-dit	Juffer Sonnenuhr
Underdistrikt	Brauneberg	Antall hektar	2.0
Passer til	Ost, Dessert, kake, frukt	Sukker	200 g/l
Druetype	100 % riesling	Syre	11.8 g/l
Jordsmonn	Skifer	Allergener	Sulfitt



FRISKHET



FYLDE



SØDME

Karakteristikk

Gyllen. Kompleks og rik duft. Fyldig og kompleks. Søt, med høy syre og mineralitet.

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

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. 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.