

Fritz Haag Riesling QbA – Trocken *Weingut Fritz Haag*

Das 19,5 Hektar große VDP-Weingut trägt die Zusatzbezeichnung „Dusemonder Hof“. Ein Hinweis auf den alten Ortsnamen: Erst im Jahre 1925 wurde Dusemond, aus dem Lateinischen "mons dulcis" (süßer Berg), in Brauneberg umbenannt.

Durch eine Geländekrümmung entsteht ein großer, flacher Hohlspiegel, der die Sonne aus jedem Einfallswinkel speichert. Mit Beginn des Jahres 2005 hat Oliver Haag das Weingut übernommen und leitet gemeinsam mit seiner Frau Jessica die Geschicke im Hause Haag. Nach Lehrjahren in verschiedenen renommierten Weingütern studierte er an der Fachhochschule Geisenheim mit dem Abschluss als Dipl. Önologe. Die Philosophie seines Vaters, feinfruchtige, filigrane Moselrieslinge mit unverkennbarem Lagencharakter zu erzeugen, führt Oliver Haag auch weiterhin fort. Die besten Lagen sind die Brauneberger Juffer-Sonnenuhr und Juffer.

Mit fünf Trauben im Gault Millau hat sich die Familie Haag einen weltweiten Namen als Riesling-Erzeuger gemacht.

Ein Cuvée aus den verschiedenen steilen Schieferlagen des Weingutes. Ein frischer, sommerlicher Gutsriesling, der die qualitativ hochwertige Basis des VDP Weinguts bildet.

Anbaugebiet: Brauneberg – Mosel/Deutschland

Rebsorten: Riesling

Alkohol: 11,5 % vol.

Lagerdauer: 10 – 15 Jahre

Restzuckergehalt: 7,0 g/l

Säuregehalt: 8,2 g/l

Serviertemperatur: 8 - 10 °C

Allergenhinweis: enthält Sulfite

EAN-Code Flasche: 4 042 417 023 223



Art.-Nr. 11367

Charakteristik: In der Nase findet sich der Duft von frischen Äpfeln und Aprikosen wieder. Mineralisch, elegante Struktur, mit ausgewogenem Spiel von Süße und Säure

Passend zu: Salat, leichten Fleischspeisen, Fischgerichten, deftiger Brotzeit oder auch für jeden Tag.