

Naam van de wijn: Weingut Fritz Haag - Brauneberger Riesling Kabinett

Producent: Weingut Dönnhoff

Regio: Mosel, Rheinland-Pfalz, Duitsland

Druivenras(sen): riesling.

Smaaktype: zeer elegant zoet, licht, subtiel, expressief en zeer fruitig.

Bewaarcapaciteit: tot 12 jaar na de oogst.

Serveertemperatuur: 8 tot 10°C.

Culinair advies: aperitief, lunch, foie gras, fruitsalades, niet te zoete lichte desserts, blauwschimmelkaas en mild pittige Aziatische gerechten.

Glasadvies: Riedel Veritas Riesling, Riedel Vinum Chianti/Riesling, Sommeliers Chianti.



Wijnbedrijf: In Duitsland is Fritz Haag een van de supersterren, met een fantastische collectie riesling wijnen van uitzonderlijke klasse. Sinds begin 2005 staat de jonge Oliver Haag aan het roer. Net als zijn vader Wilhelm richt hij zich op het produceren van verfijnde, fruitig, delicate Mosel riesling met een zeer herkenbare stijl. Weingut Fritz Haag is vooral beroemd voor de riesling wijnen uit twee top wijnperven, de Brauneberger Juffer en de Brauneberger Juffer Sonnenuhr. De wijngaarden zijn aangeplant op steile tot zeer steile (80%!) hellingen met een bodem van verweerde, bijna vettige leisteen uit het Devon tijdperk. Dit bodemtype en het heersende microklimaat geven de riesling wijnen extra karakter, mineraliteit en een lang oplegpotentieel. Riesling op zijn allerbest!

Regio: In de jaren zeventig van de vorige eeuw kwam in Duitsland een wetgeving tot stand met verplichte kwaliteitskeuring en een classificatiesysteem waarin dertien wijnbouwgebieden (Anbaugebiete) werden vastgelegd. De belangrijkste Anbaugebiete zijn kwalitatief gezien: de Mosel, Pfalz, Rheingau, Nahe, Mittelrhein en Rheinhessen. De Pfalz is het op een na grootste Anbaugebiet van Duitsland, het grenst in het noorden aan Rheinhessen en in het zuiden aan de Franse Elzas. Het wijngedebied is het warmste van Duitsland en heeft een gematigd klimaat met warme (soms zelfs hete) zomers, een mooi najaar en vrijwel geen sneeuw in de winter. Lange tijd was de Pfalz het wijngedebied waar voornamelijk bulkwijnen vandaan kwamen, maar sinds begin jaren negentig van de vorige eeuw vindt er in een sneltreinvaart een omwenteling plaats richting de productie van zeer goede kwaliteitswijnen. De meest interessante en beste wijnen komen uit het Bereich Mittelhaardt en de Südliche Weinstraße waar zich Weingut Ökonomierat Rebholz bevindt met de fabuleuze Grosse Lagen Im Sonnenschein, Ganz Horn, Kastanienbusch, Albersweiler Latt en Mandelberg. Ook in de Pfalz is de riesling het belangrijkste druivenras, echter door het klimaat duidelijk voller en met minder zuren dan de rieslings die bijvoorbeeld uit de Mosel of Rheinhessen komen.

Wijngaard & Vinificatie: Begin oktober worden de druiven met de hand geplukt, waarbij zeer streng geselecteerd wordt. In de vinificatiekelder worden de druiven gekneusd en krijgen ze een korte koude inweking. Dan volgt persing en laat men het sap temperatuurgecontroleerd de alcoholische fermentatie met wilde (druifeigen) gisten en rijping op de 'lie' ondergaan, deels op hout en deels op roestvrijstalen tanks. In het voorjaar dat volgt op de oogst wordt de wijn geassembleerd en gebotteld.

Smaakimpressie: Helder, strogeel van kleur. In de neus aroma's van limoen, mandarijn, ananas en iets van honing. In het smaakpalet tonen van sinaasappelschil, geel steenfruit en een vleugje munt, die in de zoet-ziltige afdronk begeleid worden door ragfijne zuren.