

Naam van de wijn: Brauneberger Riesling Trocken J.

Producent: Weingut Fritz Haag

Herkomstbepaling: Mosel, Rheinland-Pfalz, Duitsland

Druivenras(sen): riesling

Wijnbedrijf: Een van de belangrijkste iconen onder de Duitse kwaliteits wijngoederen is zonder twijfel Weingut Fritz Haag uit Brauneberg in de Mittelmosel. Het is een wijngoed met een geschiedenis die ver teruggaat, tot 1605, maar waarin vooral Wilhelm Haag een cruciale rol heeft gespeeld. Niet alleen wist hij in de jaren zeventig en tachtig van de vorige eeuw ondanks de tanende belangstelling voor Duitse wijnen zijn eigen kwaliteitsnorm te handhaven, het lukte hem zelfs om de klassiek gemaakte rieslings van Weingut Fritz Haag naar de absolute top van de Duitse wijnen te leiden. Na een studie oenologie en stages en werk bij o.a. Weingut Dönnhoff en Weingut Wegeler nam Oliver Haag in 2005 het roer over van zijn vader. Met verve want jaar in jaar uit excelleert Weingut Fritz Haag met een indrukwekkende reeks van riesling wijnen van uitzonderlijke klasse, van droog tot edelzoet. De 18,5 hectare die Weingut Fritz Haag groot is, bestaat uit wijngaarden die voor 100% met riesling beplant zijn en die grotendeels gelegen zijn in de wereldberoemde percelen Brauneberger Juffer en Brauneberger Juffer Sonnenuhr. Het is dan ook niet verwonderlijk dat Weingut Fritz Haag al sinds jaren lid is van de VDP, het Verband Deutscher Prädikatsweinguter, een groep van wijnmakers die sinds de jaren negentig o.a. een classificatie van wijngaarden samenstelde op basis van terroir, net zoals in de Bourgogne is gedaan. De kwaliteit van de VDP producenten liegt er niet om. Tot de VDP behoren verder o.a. producenten als: Weingut Dönnhoff, Weingut Dr. Loosen, Weingut Wittmann, Weinut Heymann-Löwenstein, Weingut Joh. Jos. Prüm en Weingut Battenfeld Spanier. De Brauneberger Riesling Trocken J. van Weingut Fritz Haag is afkomstig van het gekwalificeerde Großes Gewächs (grand cru) Brauneberger Juffer, echter het is een "Ortswein" en heeft dus volgens de VDP regels geen recht om de volledige herkomstnaam te voeren, vandaar de afkorting J.. De wijngaard (en Großes Gewächs = grand cru) Brauneberger Juffer is een op het zuiden gerichte, zeer steile helling, met een leisteen bodem.



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 kwalitatief gezien zijn: de Mosel, Pfalz, Rheingau, Nahe, Mittelrhein en Rheinhessen. De Mosel is een langgerekt gebied langs de rivier de Moezel, van de stad Trier tot aan de Rijn bij Koblenz. Het is het oudste wijngedebied van Duitsland, de Romeinen legden al zo'n honderd jaar na het begin van onze jaartelling de eerste wijngaarden land de Moezel aan. Het gebied heeft een koel noordelijk klimaat, maar met veel zon. Hierdoor rijpen de druiven weliswaar langzaam maar ook optimaal en tegelijkertijd worden er de juiste vaak rafijne zuren opgebouwd. Ook de bodemsamenstelling (veelal leisteen) en ligging van de veelal onmogelijk steile hellingen langs de uiterst kronkelende Moezel (microklimaten) maken dit tot een gebied met vele en diverse terroirs. Dus buitengewoon geschikt voor kwaliteitswijnbouw. De Mosel is dan ook een van de Duitse wijngedebieden waar de riesling zich bij uitstek in al haar schoonheid toont. Wijnen die vooral expressief, verfijnd, mineralig, droog dan wel zoet tot edelzoet zijn en tot de absolute wereldtop van de witte wijnen behoren.

Vinificatie (wijnbereiding): De druiven worden met grootste zorg met de hand geplukt waarbij er zeer streng geselecteerd wordt. In de vinificatiekelder is er eerst een twee uur durende inweektijd waarna na het persen van de druiven de alcoholische fermentatie met wilde (druifeigen) gisten en rijping deels op hout deels op roestvrijstalen tanks plaats vindt.

Smaakimpressie / serveertemperatuur / bewaarcapaciteit: een alcoholpercentage van 12%. Helder goud geel van kleur. In de neus spannende aroma's van mango, peer, grapefruit en zoete appel, perzik en veel mineralen. Het smaakpalet heeft een fraaie balans tussen fruitextract, ziltige mineralen, iets van

restzoet en nerveuze zuren die leiden naar een aanhoudende afdronk. Serveren: 8 tot 10°C. Bewaren: tot 12 jaar na de oogst.

Culinair advies: Dessert van vers rijp fruit of met gepaste aandacht en tijd los proeven en drinken. Decadent in pure schoonheid.

Smaaktype: Verfijnd, elegant en expressief.

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