

Naam van de wijn: Weingut Fritz Haag - Brauneberger Juffer Riesling Grosses Gewächs

Producent: Weingut Dönnhoff

Regio: Mosel, Rheinland-Pfalz, Duitsland

Druivenras(sen): riesling.

Smaaktype: droog, licht, verfijnd, elegant, complex en expressief.

Bewaarcapaciteit: tot 12 jaar na de oogst.

Serveertemperatuur: 10 tot 12°C.

Culinair advies: oesters, kreeft, kalfszwezerik, kip met citroen uit de oven, jonge geitenkaas en verfijnde 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 vette 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. Aansluitend 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. Na ongeveer 12 maanden wordt de wijn geassembleerd en gebotteld.

Smaakimpressie: Helder, strogeel van kleur. In de neus aroma's van grapefruit, witte perzik, nectarine en een hint van mango. In het smaakpalet tonen van limoenschil, geel steenfruit en een vleugje wilde munt en zwarte peper, die in de mineralige en complexe afdrank begeleid worden door rafijne zuren.