

2004 BRAUNEBERGER JUFFER
KABINETT – TROCKEN

Weingut
Fitz Haag
Brauneberg, Mosel

CHARAKTERISTIKA:

OBLAST: Střední Mosela

ROČNÍK: Vypadá to na velmi dobrý ročník. Po průměrném létě následoval teplý podzim s častými mlhami. Sběr výběrů z hroznů jsme posunuli až na přelom října a listopadu.

TERRIOR: Fritz Haag pěstuje na svých světoznámých vinicích (Juffer a Juffer Sonnenuhr) pouze ryzlink rýnský. Na těchto polohách jsou velmi hluboké půdy, vzniklé zvětráváním břidlice s vysokým podílem šterkovitých částic, díky čemuž jsou vína odsud hodně minerálně zbarvená, často s tóny exotického ovoce.

CO ŘÍKÁ VINÁŘ: Velmi zajímavé víno, přesto že se jedná o nejnižší přívlastkové víno, je poměrně extraktivní, suché s vyšší delikátní kyselinou, ovocným aroma a dochutí

GASTRONOMIE: Víno je vhodné kombinovat s kaprem, lososem nebo pstruhem na másle. Vhodné jsou dále polotvrdé sýry Madeland, Gouda nebo Jadel.

TEPLOTA PŘI SERVISU: 9° C

CENA: 585 Kč

DOBA ZRÁNÍ: Víno je určeno k delšímu zrání v lahvi, cca. 3-5 roků