



Fritz Haag



Deutschland

Mosel



## Riesling trocken Mosel 2024 Weingut Fritz Haag

### Weingut

Ausgezeichnet für sein Lebenswerk, hat sich die Winzerlegende Wilhelm Haag die letzten Jahre zurückgezogen und die Leitung des Weingutes seinem Sohn Oliver übergeben. Doch noch ist er zu sehr Winzer, um sich auf sein Altenteil zurückzuziehen und steht dem talentierten Junior mit Rat und Tat zur Seite. Gelegen im Herzstück der Mittelmosel, blickt das Weingut auf eine lange Tradition zurück. 1605 wurde es erstmals erwähnt, und bereits Napoleon zählte die Lage "Brauneberger Juffer" zu den Perlen der Moselregion. Oliver Hagg schafft es Jahr für Jahr mit die besten Rieslinge zu produzieren, die es in Deutschland gibt. Sowohl seine trockensten, wie auch die eleganten "Restsüßen" bezaubern durch ihren feingliedrigen Charme, ihre enorme Tiefe und Mineralität. Die besten Lagen aus Brauneberg, Juffer und Sonnenuhr, geben den Weinen ihren Namen und ihr Prädikat. Das Weingut Fritz Haag gehört zur Handvoll Spitzenbetriebe, die den Riesling derzeit weltweit auf die schönste Weise salonfähig und begehrt machen.

### Tipp

Schon der Gutsriesling zeigt alle Anzeichen eines großen Weines, und das zu diesem Preis. Viel Wein fürs Geld !

|                                      |                                 |
|--------------------------------------|---------------------------------|
| <b>Nährwertangaben: (pro 100 ml)</b> |                                 |
| Brennwert:                           | 291 kJ / 70 kcal                |
| Kohlenhydrate:                       | 1,4 g                           |
| davon Zucker                         | 0,7 g                           |
| <b>Zutaten:</b>                      | Trauben, Zucker, Antioxidantien |

### Expertise

|                           |               |
|---------------------------|---------------|
| <b>Jahrgang:</b>          | 2024          |
| <b>gesetzl. Herkunft:</b> |               |
| <b>Alkoholgehalt:</b>     | 11.00 % Vol.  |
| <b>Restzucker:</b>        | 7.10 g/l      |
| <b>Säure:</b>             | 6.80 g/l      |
| <b>Geschmack:</b>         | trocken       |
| <b>Anbaugebiet:</b>       | Mosel         |
| <b>Ausbau:</b>            | Edelstahltank |
| <b>Rebsorten:</b>         | Riesling      |

### Vinifizierung

Vergärung temperaturkontrolliert, Ausbau im Edeltank

### Sensorik

fruchtiges Bukett nach Pfirsich und Zitrone, am Gaumen feiner Schmelz, frisch und elegant

### Passt gut zu

Spargel, leichte Sommerküche mit Salat

### Lagerfähig

5 Jahre