

Fritz Haag

Fritz Haag Brauneberger Juffer Riesling Grosses Gewächs (GG) est un Riesling sec d'une élégance saisissante, exprimant l'essence du célèbre vignoble Brauneberger Juffer de la vallée de la Moselle, avec une minéralité intense et une profondeur remarquable.



FRITZ HAAG



Alcool :12,50 %

Composition: 100% Riesling

Brauneberger Juffer Riesling Grosses Gewachs 2022

Mosel, Allemagne

Région et Vignobles

Le vignoble **Brauneberger Juffer**, situé dans la vallée de la Moselle, est un site historique réputé pour ses pentes escarpées orientées au sud et sa proximité avec le célèbre Brauneberger Juffer Sonnenuhr. Classé comme **Grosse Lage (Grand Cru)**, le vignoble bénéficie de **sols de schiste dévonien**, qui assurent un excellent drainage, réfléchissent la chaleur et apportent une minéralité distinctive aux vins.

Le millésime 2022 a été marqué par une sécheresse extrême durant l'été. Cependant, les **vieilles vignes profondément enracinées** du Brauneberger Juffer ont excellé, puisant dans les réserves d'eau souterraines. Ces conditions ont permis de produire des raisins d'une concentration remarquable et d'un équilibre parfait, mettant en valeur la capacité unique du vignoble à générer des vins puissants et élégants.

Vinification

Ce **Riesling 100 %** est élaboré avec une attention minutieuse aux détails. Les raisins sont récoltés à la main et fermentent **spontanément** dans une combinaison de cuves en acier inoxydable et de fûts de chêne. Le vin est ensuite élevé pendant **cinq mois sur lies** complètes, sans bâtonnage, afin de préserver sa pureté et sa vivacité.

Avec un degré d'alcool de **12,5** %, une douceur résiduelle de **3,5 grammes par litre**, et une acidité totale de **7,5 grammes par litre**, ce Grosses Gewächs incarne équilibre et précision. Léger filtré avant mise en bouteille, il conserve sa complexité naturelle et son potentiel de garde.

Notes de Dégustation

- Robe : Or pâle avec une clarté éclatante.
- **Nez** : Arômes de **poire croquante**, **pêche blanche**, avec des touches subtiles d'herbes et des nuances terreuses de schiste mouillé.
- **Bouche** : Structure précise et dynamique, offrant des saveurs de **zeste d'agrumes**, **pomme verte**, et une pointe de pierre à fusil. La finale est longue, tendue, marquée par une acidité fine et une minéralité persistante.







FRITZ HAAG

Brauneberger Juffer Riesling Grosses Gewachs 2022

Le Saviez-Vous?

La désignation **Grosses Gewächs (GG)** est réservée aux **meilleurs vins secs** issus des vignobles les plus prestigieux d'Allemagne, équivalente à une classification Grand Cru. Ces vins sont célébrés pour leur **aptitude au vieillissement et leur expression exceptionnelle du terroir**, en faisant un choix prisé des collectionneurs.

Accords Mets et Vins

- Bar grillé avec citron et herbes : La minéralité et l'acidité vibrante du vin rehaussent les saveurs délicates du poisson.
- **Asperges blanches avec sauce hollandaise** : Sa fraîcheur et sa structure équilibrent la richesse de la sauce.
- **Sushi et sashimi** : La précision et les notes citronnées du vin complètent l'umami et les textures délicates des poissons.
- Tarte au fromage de chèvre : L'acidité et la complexité minérale du vin équilibrent la richesse crémeuse du fromage.

Robert Parker (RP): 93 Points (2022)

The 2022 Riesling Brauneberger Juffer GG shows light to yellow, finely concentrated fruit as well as delicate Brauneberg slate notes. Elegant, juicy and spicy on the first palate and dense and powerful on the finish, the 2022 Juffer reveals substance that is carried to the finish by salt and acidity and is given the right framework with a fine tannin structure. It was bottled in August 2023 with 12.5% stated alcohol. Natural cork. Tasted with Oliver Haag in Wiesbaden in late August 2024, one year after my first review two or three weeks after the bottling.



